

Damla Sakızlı Sıcak Çikolata

Toplam 13 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 1/10

Damla sakızlı sıcak çikolata, koyu kakao gövdesine hafif reçinemsi damla sakız tadı veren yoğun bir içecektir.

Malzemeler

- 400 ml Süt
- 80 gr Bitter çikolata
- 1 yemek kaşığı Kakao
- 0.3 çay kaşığı Damla sakız
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılışı

1. Sütü tencereye alıp damla sakız ve şekeri ekleyin.
2. Çikolata ve kakaoyu ekleyip 6 dakika karıştırarak pişirin.
3. İçeceği fincanlara alıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Damla sakız tanelerinde çok ince dövmek içeceğe topaklanmadan dağılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Damla sakız tadı uçuşmadan küçük fincanlarda sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt