

Meksika Sıcak Çikolatası

Toplam 13 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 1/10

Oxaca usulü tarçınve acı biber dokunuşlu koyu kakao içeceği, soğuk akşamlar için idealdir.

Malzemeler

- 500 ml Süt
- 2 yemek kaşığı Kakao
- 60 gr Bitter çikolata
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 1 tutam Acı biber

Yapılış

- Süt, kakao ve tarçın tencerede çirpilsin.
- Orta ateşte 6 dakika ısınsın.
- Çikolata ve acı biberi ekleyip eriyene kadar karıştırsın.

PÜF NOKTASI

Kakaoyu sütle karıştırmada topak kalmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek servis edin.

Alerjenler

Süt