

Portakallı Sıcak Çikolata

Toplam 13 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış 11/10

Bitter çikolataya portakal kabuğu eklendiğinde fincanda kışaüre kalan ama akıldazun süren bir aroma ç1kar.

Malzemeler

- 400 ml Süt
- 80 gr Bitter çikolata
- 1 çay kaşığı Portakal kabuğu rendesi
- 1 tatlı kaşığı Kakao

Yapılış

1. Sütü tencerede ısıtın.
2. Çikolatayı ekleyip eritin.
3. Portakal kabuğu ve kakaoyu ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunun beyaz kısmını hamaya çalışın. İçerdiği yağ ve şeker nedeniyle çikolataya çikar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ince portakal kabuğu rendesi ekleyerek servis edin.

Alerjenler

Süt