

Meksika Sıcak Çikolatası

Toplam 13 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açıklama 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

Yapılışı

- Süt, kakao ve tarçın blenderde çırpın.
- Orta ateşte 6 dakika ısıtın.
- Çikolata ve acı biberi ekleyip eriyene kadar karıştırın.

PÜF NOKTASI

Kakaoyu süt ısınmadıkça çirpmek kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serperek servis edin.

Alerjenler

Süt