



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz
(275)

Gorąca czekolada

Coś idealnego dla smakoszy wszelkiego rodzaju
czekolad :)

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- mleko, 500 ml
- śmietanka, 250 ml
- czekolada mleczna, 100 g
- kakao, 30 g
- likiery , 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

1. W rondlu z grubym dnem zagotować mleko i połowę śmietanki.2. Do wrzącego mleka dodać kakao, wymieszać. Zmniejszyć trochę ogień i dodać połamaną czekoladę, mieszać, aż czekolada się roztopi. Ciągłe mieszając, potrzymać na ogniu przez około 1 minutę. Następnie zdjąć z ognia i czekoladę rozlać do szklanek.3. Resztę śmietanki ubić i nałożyć na wierzch czekolady w szklankach. Posypać startą czekoladą.

