

Ciocolată caldă cu curcuma și scorțișoară

10—15 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

500 ml	Lapte de ovăz sau lapte de migdale
3	Ciocolată pentru gătit, bucăți
2 lingură	Cacao pudră, crudă
1 linguriță	Curcuma măcinată
1 un vârf de cuțit	Scorțișoară măcinată
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe
	Miere sau sirop de agave (opțional)

Pregătire

1. Încălzește laptele într-o oală și apoi ia-l de pe foc. Folosește un tel pentru a amesteca ciocolata până când se topește.
2. Apoi adaugă amestec de asezonare și cacao pudră și folosește miere sau sirop de agave pentru a îndulci (opțional).
3. Amestecă totul din nou, apoi toarnă amestecul în pahare până se umplu, servește cald și savurează.