



Ciocolată caldă cu curcuma și scorțișoară

🕒 10–15 Min.   

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 aseasonare 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.

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)

