



Gorąca czekolada z cynamonem i kurkumą

🕒 10–15 Min   

Przygotowanie

- 1 Podgrzej mleko w rondelku i zdejmij z ognia. Dodaj czekoladę i za pomocą trzepaczki rozmieszaj, aż się rozpuści.
- 2 Następnie dodaj mieszankę przypraw i kakao w proszku - opcjonalnie użyj miodu lub syropu z agawy do słodzenia.
- 3 Zamieszaj ponownie, a następnie przelej do szklanek, podawaj na ciepło – ciesz się smakiem.

Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Mleko owsiane lub migdałowe
3 łyżki	Czekolada do rozpuszczania, w kawałkach
2 łyżki	Kakao w proszku, surowe
1 łyżeczka	♦ Kurkuma mielona
1 szczypta	♦ Cynamon mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty
	Miód lub syrop z agawy (opcjonalnie)

