



# Гарячий шоколад з куркумою та корицею

🕒 10–15 хв   

## Приготування

- 1 Підігрійте молоко в каструлі й зніміть з вогню. Віничком розмішуйте шоколад, поки він не розтане.
- 2 Потім додайте суміш спецій і какао-порошок. За бажанням можна підсолодити медом або сиропом агави.
- 3 Знову перемішайте, налейте суміш у келихи й подавайте теплою.  
Смачного!

## Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

500 мл	Вівсяне або мигдальне молоко
3	Чорний шоколад, шматочками
2 ст. л.	Какао-порошок
1 ч. л.	♦ Куркума, мелена
1 щіпка	♦ Кориця, мелена
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована
1 щіпка	♦ Чорний перець горошок
	Мед або сироп агави (необов'язково)

