

Гарячий шоколад з куркумою та корицею

10–15 хв

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)

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, налийте суміш у келихи й подавайте теплою. Смачного!