



# Горещ шоколад с куркума с канела

🕒 10–15 Минути   

## Подготовка

- 1 Загрейте млякото в тенджерата и свалете от котлона. Добавете шоколада и бъркайте с помощта на тел за разбиване, докато се разтопи.
- 2 След това добавете подправките и какаото, и използвайте мед или сироп от агаве за подсладжане (по желание).
- 3 Разбъркайте хубаво и напълнете чашите. Сервирайте, докато е топло, и се насладете.

## Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Овесено мляко или бадемово мляко
3	Шоколад за готвене, на парчета
2 с.л.	Какао на прах
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
Щипка	♦ Канела на прах
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
	Мед или сироп от агаве (по избор)

