



Горячий шоколад с куркумой и корицей

🕒 10–15 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Нагрейте молоко в сковороде и снимите с огня. Добавьте шоколад и размешивайте его венчиком, пока он не расплавится.
- 2 Затем добавьте смесь приправ и какао-порошок. В качестве подсластителя можно использовать мед или сироп агавы (необязательно).
- 3 Снова перемешайте, разлейте по чашкам и подавайте теплым.

Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 мл	Овсяное или миндальное молоко
3	Кондитерский шоколад в кусочках
2 ст. л.	Какао-порошок сырой
1 ч. л.	♦ Куркума молотая
1 щепотка	♦ Корица молотая
1 щепотка	♦ Соль морская
1 щепотка	♦ Перец черный горошек
	Мед или сироп агавы (необязательно)

