

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)