



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) |

