



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

480 ml	Mandljevega mleka
2 žlici	Kakava
3 žlice	Sladkorja iz kokosovih cvetov
100 g	Temne čokolade
1 žlička	♦ Čili v prahu
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
	Čiljevimi laski za okras

Vroča čokolada s čilijem

🕒 10–20 Min 

Priprava

- 1 Čokolado sesekljajte na majhne koščke. V kozici pri srednji temperaturi segrejte mandljevo mleko in, tik preden zavre, odstavite z ognja.
- 2 Vmešajte čokolado, kakav, sladkor iz kokosovih cvetov, čili v prahu in morsko sol ter z metlico mešajte, dokler se čokolada popolnoma ne stopi.
- 3 Nalijte v dva kozarca, okrasite s čiljevimi laski in uživajte.

