



## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

480 ml Bademovog mlijeka

2 jušne žlice Kaka

3 jušne žlice Kokosovog šećera

100 g Tamne čokolade

1 čajna  
žličica ♦ Chili u prahu

1 prstohvat ♦ Morska sol gruba

Trakice čilija za ukas

# Vruća čokolada s čilijem

⌚ 10–20 Min 

## Priprema

- 1 Narežite čokoladu na sitne komade. Zagrijte mlijeko od badema u posudi na srednje jakoj vatri i uklonite ga s vatre prije nego što zakipi.
- 2 Umiješajte čokoladu, kakao, šećer od cvijeta kokosa, čili prah i morsku sol te miješajte da se čokolada u potpunosti otopi.
- 3 Ulijte u dvije čaše, ukasite trakicama čilija i uživajte.

