



# 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.

## Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

- 480 ml Bademovog mlijeka
- 2 jušne žlice Kakao
- 3 jušne žlice Kokosovog šećera
- 100 g Tamne čokolade
- 1 čajna žličica ♦ Chili u prahu
- 1 prstohvat ♦ Morska sol gruba
- Trakice čilija za ukas

