



Vruća čokolada s kurkumom i cimetom

🕒 10–15 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte mlijeko u posudi i maknite s vatre. Pjenjačom miješajte čokoladu dok se topi.
- 2 Zatim dodajte začinsku mješavinu i kakao prah te zasladite medom ili sirupom od agave (po želji).
- 3 Sve još jedanput promiješajte, izlijte u šalice, poslužite toplo i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 ml	Zobenog ili bademovog mlijeka
3	Čokolade za kuhanje, u komadićima
2 jušne žlice	Kakao praha, sirovog
1 čajna žličica	♦ Kurkuma mljevena
1 prstohvat	♦ Cimet mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Med ili sirup od agave (po želji)

