



# Vruća čokolada s kurkumom i cimetom

🕒 10–15 Min   

## Priprema

- 1 Zagrijte mlijeko u posudi i maknite s vatre. Pjenjačem 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) |

