

Czekolada na gorąco



Domowa czekolada, bez barwników, konserwantów i ulepszaczy. Gęsta i pyszna. Do tego przygotowuje się ją w pięć minut. Z podanych proporcji wychodzą dwie większe filiżanki. Przepis wynalazła gdzieś moja mama.

Składniki:

- 200ml mleka 3,2%
- 100ml śmietanki 30%
- tabliczka czekolady 100g (u mnie Jedyna Wedla - z inną nie próbowałam)

Wykonanie:

1. Mleko i śmietankę wlewamy do rondelka.
2. Czekoladę łamiemy na pojedyncze cząstki.
3. Mleko i śmietankę zagotowujemy, zdejmujemy z ognia. Wsypujemy czekoladę i mieszamy, aż się całkowicie rozpuści. Ponownie zagotowujemy, po czym przelewamy do filiżanek.
