Gorąca czekolada- czyli coś na chłodne wieczory

Nie ma nic lepszego, niż gorąca czekolada po powrocie do domu w zimie. Kto jej nie lubi? Dzisiaj pokażę Wam przepis, jak szybko i własnoręcznie wykonać gorącą czekoladę.
Do jej przygotowania nie potrzebujemy ekspresu do kawy. Zapraszam 😉

Składniki:

- 400 ml mleka
- 200 ml śmietanki 30%
- Pół tabliczki dobrej gorzkiej (może być także mleczna lub deserowa) czekolady (dla czekolado-fanów polecam nawet więcej)
- Cynamon do posypania na wierzch (opcjonalnie)

Przygotowanie:

1. Mleko ze śmietanką wlewam do małego garnka i podgrzewam mocno (nie doprowadzam do wrzenia).
2. Do gorącego mleka ze śmietanką wrzucam połamaną na mniejsze kawałki czekoladę.
3. Naczynie zdejmuję z ognia i mieszam zawartość do uzyskania gładkiego, jednolitego płynu.
4. Czekoladę przelewam do kubków.
5. Wierzch czekolady posypuję cynamonem.
6. Na koniec wkładam rurkę (będzie się przyjemniej pić).

Nie było trudne, prawda?
Smacznego! 😊