

Domácí kakao

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mléko 1 l
- Kakao 2 lžíce
- Cukr moučka 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Hrnek na vaření mléka si vypláchneme studenou vodou, vlijeme mléko a dáme vařit. Asi 1 dcl mléka si necháme stranou.

Zatím zvlášť v hrnečku rozmícháme kakao s moučkovým cukrem, pomalu přiléváme zbývajícím studené mléko a dobře rozmícháme kvedlačkou.

Než začne mléko vřít, tuto kašičku - směs přidáme do horkého mléka a společně provaříme - asi 2 minuty. Stále mícháme ode dna, aby se kakao nepálilo.

Kakao servírujeme do připravených šálků a podáváme s čerstvým pečivem. Můžeme pít horké, osvěží i studené.