

# Domácí kakao

**Kategorie:** [Nápoje](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- mléko 1 l
- kakao 2 lžíce
- cukr moučka 2 lžíce

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## 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.