

Horká čokoláda z domácí čokolády

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr krupice 2 lžička
- mléko 100 ml
- vroucí voda 50 ml
- kakao 50 g
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V plechovém hrníčku rozmícháme cukr, vodu a kakao na pečení a přivedeme k varu. Mícháme tak dlouho, dokud nám nevznikne kaše, která nebude hladká. Poté odstavíme.

Teď si připravíme horké mléko s trochou vanilkového cukru. Poté co máme ohřáté mléko, vlijeme do něj čokoládu a dolijeme převařenou vodou.

Horkou čokoládu z domácí čokolády ozdobíme šlehačkou nebo mléčnou pěnou z kávovaru.