

VÁNOČNÍ HORKÁ ČOKOLÁDA S KOŘENÍM

DŮLEŽITÉ INFO K RECEPTU:

Alergeny: není vegan, ale lze použít i například sojové mléko, bez lepku, bez rafinovaného cukru

Technika: sporák

Celková doba: přibližně 10 min

Ingredience na 1 šálek:

- 1 šálek plnotučného mléka (nejlépe bio)
- 1,5 - 2 kousky (asi 15 - 20g) hořké čokolády (80-90% kakaá)
- špetka skořice
- špetka prášku ze sušeného zázvoru
- špetka kardamomu
- špetka Himalájské soli
- 1 - 2 čajové lžičky kokosového cukru
- Nepovinné: špetka čili
- Nepovinné: špetka muškátového oříšku
- Nepovinné: pěnič mléka

Postup:

1. Začneme ohřívat mléko na nízkou teplotu. Přidáme nasekané kousky čokolády, kokosový cukr a koření.
2. Pokračujeme v ohřívání, za občasného míchání, ale není nutné mléko přivést k varu (pokud ovšem jste nesehnali čerstvé přímo od krávy, pak je lepší převařit). Úplně postačí, když bude příjemně teplé.
3. Potom odstavíme ze sporáku, pěničem vytvoříme pěnu a přelijeme do svého oblíbeného šálku.
4. Nakonec můžeme povrch poprášit skořicí na ozdobu.