

VROČA ČOKOLADA S CIMETOM

Zadnje dni je zadišalo po zimi. Temperature so se spustile in kljub sončnemu vremenu, lahko že vonjamo zimo!

Kaj je lepšega kot priprava vroče čokolade, ko je zunaj mrzlo?!

Danes s tabo delimo recept za enostavno pripravo **vroče čokolade s cimetom**.

Najprej pojdi na dolg sprehod, potem se loti priprave toplega čokoladnega napitka.

Obljubimo ti, da ti ne bo žal! Lahko ga pripraviš še za preostale člane tvoje družine.

Pripomočki:

Kozica
Kuhalnica
Metlica za stepanje (ali
baterijski mešalnik)

Sestavine (za 1 osebo):

300 ml mleka
50 g temne čokolade
2 ščepca cimeta

Postopek priprave:

Mleko vlij v kozico in vanj nalomi koščke čokolade. Kozico postavi na štedilnik in počasi segrevaj, da se čokolada stopi.

Ko je vsa čokolada stopljena, dodaj cimet in pomešaj. Počakaj, da zavre. Med čakanjem, da vroča čokolada s cimetom zavre, občasno premešaj.

Ko vroča čokolada s cimetom zavre, vse skupaj odstavi s štedilnika in z metlico za stepanje ročno stepaj toliko časa, da se na vrhu pojavijo penice.

Vroča čokolada s cimetom je pripravljena. Lahko dodaš še sladko smetano in uživaš!

Na zdravje!

Učitelj OPB