



Warme chocolademelk

Romige, dikke warme chocolademelk met echte pure chocolade. Troostrijk voor koude winteravonden.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	10'	2	Drank

Ingrediënten

500 ml volle melk
100 gr pure chocolade (min. 60%), fijngehakt
1 el cacaopoeder
1 el suiker (naar smaak)
1 snuifje zout
1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Verwarm de melk in een steelpan op een zacht vuur. Laat ze niet koken.
2. Voeg het cacaopoeder en de suiker toe en roer met een garde tot alles volledig opgelost is.
3. Voeg de fijngehakte chocolade toe en blijf zachtjes roeren tot de chocolade volledig gesmolten en de massa glad en homogeen is.
4. Voeg het vanille-extract en een snuifje zout toe en roer goed door.
5. Klop de chocolademelk kort op met de garde zodat er een licht schuimige laag ontstaat.
6. Schenk de warme chocolademelk in voorverwarmde tassen en serveer meteen.

Tip

Voeg een snuifje kaneel of een mespuntje cayennepeper toe voor een pittige variant.

Lekker met

Een toef slagroom en marshmallows.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**