

Ciocolata calda



Ciocolata calda, atat de buna si de aromata!!! Cine i-ar putea rezista?! ☐

Perfecta si fierbinte, dar si rece!!! ...si binevenita oricand, nu doar de sarbatori!!

Ingrediente:

- 1 litru lapte (integral)
- 50-80g zahar brun (sau alb)
- 1 baton de scortisoara
- 2 cuisoare
- 250 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Sfat: varianta de post, vegana, e la fel de gustoasa! Tot ce trebuie sa faceti este sa inlocuiti laptele de vaca cu lapte

vegetal (dupa preferinte) iar ciocolata cu lapte cu ciocolata neagra.

Mod de preparare:

Incalziti laptele in care ati pus zaharul si batonul de scortisoara+cuisoarele.

Inainte ca laptele sa dea in clocot, luati vasul de pe foc si adaugati ciocolata rupta bucatele; amestecati pana cand ciocolata se dizolva. Lasati cateva minute sa se „infuzeze” ☐

Indepartati apoi batonul de scortisoara si cuisoarele si serviti. E deliciosaaaaaaa!!!!!!



Bogdi (si noi ☐) a fost in extaz!!!

Trebuie sa incercati si voi combinatia ciocolatoasa!!!!



Aici, surprinsa langa **biscuitii de ciocolata** ☐



Laura
Sara