



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 cacao poeder
1 el suiker (naar smaak)
1 snuifje zout
1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Verwarm de melk in een steelpan op een zacht vuur, maar laat ze niet koken.
2. Roer de cacaopoeder en suiker erdoor met een garde tot alles opgelost is.
3. Voeg de fijngehakte chocolade toe en blijf zachtjes roeren tot ze volledig gesmolten is.
4. Breng op smaak met een snuifje zout en de vanille voor extra diepte.
5. Klop de melk kort op met de garde voor een schuimige laag en schenk in voorverwarmde tassen.

Tip

Voeg een snuifje kaneel of een chilipeper toe voor een pittige variant.

Lekker met

Een bergje slagroom en marshmallows

Ontdek meer recepten op kookpot.be