

Forrócsokoládé por



Hozzávalók:

(egy kb. 400 ml-es üvegbe)

- 1 tábla étcsokoládé (10 dkg)
- 1 bögre holland kakaópor
- 1 bögre barna cukor
- 2 evőkanál étkezési keményítő
- fél teáskanál fahéj
- negyed teáskanál szerecsendió



Elkészítése:

1. A csokit összetörjük, majd egy késes aprítóban az összes többi hozzávalóval együtt összeaprítjuk, keverjük. Ha nincs otthon késes aprító, akkor a csokit egyszerűen reszeljétek le, és keverjétek össze a többi hozzávalóval.
2. Ezután egy jól zárható üvegbe vagy tárolóba tesszük.



Felhasználása:

Egy bögrényi tejhez kb. 2 evőkanál porra lesz szükség, és akkor a legfinomabb, ha lábasban forraljátok össze.



Forrócsokoládé por



Hozzávalók:

(egy kb. 400 ml-es üvegbe)

- 1 tábla étcsokoládé (10 dkg)
- 1 bögre holland kakaópor
- 1 bögre barna cukor
- 2 evőkanál étkezési keményítő
- fél teáskanál fahéj
- negyed teáskanál szerecsendió



Elkészítése:

1. A csokit összetörjük, majd egy késes aprítóban az összes többi hozzávalóval együtt összeaprítjuk, keverjük. Ha nincs otthon késes aprító, akkor a csokit egyszerűen reszeljétek le, és keverjétek össze a többi hozzávalóval.
2. Ezután egy jól zárható üvegbe vagy tárolóba tesszük.



Felhasználása:

Egy bögrényi tejhez kb. 2 evőkanál porra lesz szükség, és akkor a legfinomabb, ha lábasban forraljátok össze.

