
Gorący napój czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1739 razy.

1/3 tabliczki gorzkiej czekolady,

4 łyżki cukru,

1 1/2 szklanki wódki czystej,

1 łyżka miodu.

Cukier podgrzewać na małym ogniu, aż zrobi się karmel.

Wlać 1/2 szklanki wrzącej wody, wymieszać, dodać miód i pokruszoną czekoladę. Podgrzewać na małym ogniu, stale mieszając, aż wszystkie składniki się rozpuszczą.

Zdjąć garnek z ognia, wlać wódkę, zamieszać, podpalić płyn i natychmiast przykryć garnek pokrywką. Gorący płyn nalewać do filiżanek, stale mieszając.

Gorzką czekoladę można zastąpić mleczną, z dodatkiem

5 łyżek mleka skondensowanego niesłodzonego.