



VROČA ČOKOLADA

enostavna, najbolj kremna
in ravno prav gosta ;)

ZA 1 SKODELICO POTREBUJEŠ:

2 polni žlici Happy cacao mixa Malinca

1/3 žličke Konjak glukomanana Malinca

2 dl poljubnega mleka



V posodo zliješ mleko ter primešaš Happy cacao mix in konjak glukomanan. Ob neprestanem mešanju mešanico zavreš in nato na nizki temperaturi kuhaš še 1 minuto. Preliješ v skodelico in pustiš 5 minut, da se čokolada zgosti in malo ohladi.

Uživaj v opojnem napitku!

