

# Великолепна рецепта за горещ шоколад

*Авантюрин обожава шоколада. Направете си и вие горещ шоколад в няколко лесни стъпки.*

## СЪСТАВКИ

- Една чаша прясно мляко (250 мл)
- Щипка канела
- Щипка индийско орехче
- 25 г черен шоколад със 70% какао (6 парченца)

## ПРИГОТВЯНЕ

Изсипете млякото в малък съд за готвене и го затоплете на печката на ниска температура. Веднага добавете канелата и индийското орехче и разбъркайте. Когато овкусеното мляко стане горещо, натрошете черния шоколад на парченца и го пуснете при млякото. Бъркайте докато шоколадът се стопи напълно и изключете печката.

**Вашият горещ шоколад е готов!  
Ммм, вкусно!**

*Не забравяйте да помолите възраст-  
тен за помощ, когато приготвяте  
горещи напитки или използвате  
остри предмети!*

