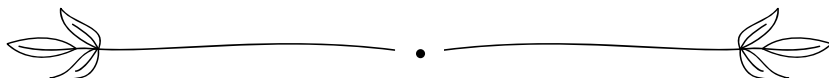




VROČA ČOKOLADA



Potrebuješ:

- 100 g čokolade (temne ali bele),
- 50 g sladke smetane,
- 3 dl mleka.



Najprej v posodi segreješ sladko smetano. Pazi, da je ne zažgeš. 😊

V drugi posodi imej pripravljene koščke čokolade. Slednje preliješ s sladko smetano in hitro premešaš.

Počakaš 5 minut, da se čokolada stopi. Nato dobro premešaš, da dobiš gosto čokoladno kremo.

Kremo pokriješ in pustiš v hladilniku.

Kremo po nekaj urah razdeliš v skodelice in preliješ z vročim mlekom.

Po želji lahko dodaš piškote, penice ali oreščke.

Dober tek,
učiteljica Nina