

Topla cokolada sa djumbirom

Ovaj napitak je idealan za hladne zimske dane zbog djumbira koji pokrece cirkulaciju i jaca imunitet...

1 Āumbir oĀistite, isecite na kolutice, stavite u kljucalu vodu i kuvajte na tihoj vatri 10 minuta poklopljeno.

Sastojci:

vode 100 ml

svezeg djumbira 10 g

cokolade za kuvanje 70 g

gorke cokolade (70% kaka) 30 g

slatke pavlake 200 ml

2

3

4 Ocedite i u vruĀe umeĀajte iseckanu Āokoladu i slatku pavlaku.

5

6

7 Zagrevajte uz meĀjanje dok ne zakipi.

Napomena:

Toplu cokoladu sluzite odmah.