Автор: Мухаббат
19.11.2012 08:30 - Обновлено 20.11.2012 11:55

Простой в приготовлении, но весьма вкусный, пряный и ароматный напиток. В холодную погоду чашка такого напитка не только согреет, но и привнесёт тёплую нотку в хмурое настроение. А ещё, думаю, что этот напиток можно подать вместо десерта в Новогоднюю Ночь, поскольку после обильного застолья, практически никогда не доходит дело до десерта. А этот напиток тот самый случай, когда всё же хочется сладкого, но не тяжёлого.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 4 порции:

100 гр. тёмного шоколада с высоким содержанием какао (не менее 70%)

3 ст.л. сахара

3 ч.л. мелкомолотого кофе (можно заменить растворимым кофе)

щепотка соли

щепотка мускатного ореха

0,5 ч.л. молотой корицы

100 мл. воды

750 мл. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шоколад разломать ну кусочки и выложить в небольшую кастрюлю с толстым дном. Добавить кофе, сахар, соль, корицу, мускатный орех и воду. Поставить на средний огонь и готовить до того момента, пока шоколад не растопится.

Тонкой струйкой влить молоко. Перемешать и довести до кипения. Снять с огня.

Венчиком взбить массу до образования пены. *Разлить по бокалам и сразу же подать.*

{jcomments on}