Karamel kakao sa cimetom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mleka
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**kakaoa
- **1/3 kašicice**cimeta
- **3 zrna**karanfilica
- **2 kašicice**meda

Priprema

U suvu šerpicu staviti šecer i, na srednjoj temperaturi, ga karamelizovati. Kada dobije lepu, bledo braon boju sipati mleko. Povremeno promešati, dok se šecer ne otopi. Kada se šecer otopio skloniti sa vatre, pa dodati kakao i cimet. Pomocu žice za mucenje razbiti grudvice, ubaciti zrna karanfilica i vratiti na vatru, samo da provri.

Skloniti sa šporeta i dodati med. Promešati da se med otopi (med se stavlja na kraju da ne gubi svoju hranljivu vrednost). Zrna karanfilica ne vaditi, oni ce spasti na dno caše.

Sipati kakao u cašu i - uživajte!!

Savet

Ko je alergian na med, neka ga izostavi. Umesto meda se stavljaju dve kašike šeera da se karamelizuje.