

## **Topla cokolada (6)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**cokoladne glazure
- **200 ml**mleko
- **300 ml**slatke pavlake
- **1**štapić vanile
- **1 kašicica**amlevenog muskatnog orašcica

### **Priprema**

U šerpicu staviti cokoladnu glazuru i otopiti na pari, dodati štapić vanile i 50 ml mleka. Mešati neprekidno pa dodati preostalo mleko, slatku pavlaku i muskatni orašcic. Zagrevati nad parom sve dok ne prostruji, a onda izvaditi štapić vanile, sipati u šolje i poslužiti.

### **Savet**

I u toplim i hladnim danima "Topla okolada" svima prija, a Menaž glazura mi je najmilija.