

Karamel kakao sa cimetom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** kakaoa
- **1/3 kašičice** cimeta
- **3 zrna** karanfilica
- **2 kašičice** meda

Priprema

U suhu šerpicu staviti šećer i, na srednjoj temperaturi, ga karamelizovati. Kada dobije lepu, bleđu braon boju sipati mleko. Povremeno promešati, dok se šećer ne otopi. Kada se šećer 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 će spasti na dno čaše.

Sipati kakao u čašu i - uživajte!!

Savet

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