

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** štapic vanile
- **1 kašičica** mlevenog muskatnog oraščica

Priprema

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

Savet

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