

Topla cokolada sa cimetom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml mleka**
- **200 ml slatke pavlake**
- **100 g cokolade za kuvanje**
- **1 prstohvat cimeta**
- šlag

Priprema

Mleko i slatkou pavlaku pomešati i staviti na šporet da se zagreju, pa im dodati izlomljenu cokoladu i mešati do kljucanja. Ako volite malo gušće kuvajte duže uz stalno mešanje. U gotov napitak dodajte prstohvat cimeta.

Toplu cokoladu možete dekorisati kao na slici šlagom, posuti cimetom i ukrasiti štapicem cimeta ili po svojoj želji.

Savet

Savršen napitak za hladne zimske veeri.