



haydi
mutfağa

Sıcak Çikolata Çok Lezzetli

Malzeme

- 1 su bardağı süt
- 2 çay kaşığı kakao
- 2 çubuk tarçın
- 1 ceviz büyüklüğünde sütlü çikolata
- 1 yemek kaşığı bal
- Hindistan cevizi rendesi
- İç içe sığabilecek iki ayrı boy metal tencere
- Düz tabak

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.



Sütü, içine çubuk tarçınları ve kakaoyu koyup karıştırarak ısıtın. Bir taşım kaynayınca altını kapatın. Çikolatanın yaklaşık üçte birini ayırıp kalanını sıcak süte ekleyin. Karıştırarak iyice erimesini sağlayın ve çubuk tarçınları çıkarın. Ardından balı ekleyip karıştırın.

Tadına bakın ve gerekirse biraz daha bal ekleyin. Sıra geldi sıcak çikolatayı içine koyacağınız bardağı süslemeye. Bunun için başlangıçta ayırdığınız çikolata parçasını eritmeniz gerekiyor. Çikolatayı eriteceğiniz metal kabın içine sığabileceği büyüklükte bir tencereye su doldurup kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra tencereye, içinde çikolata bulunan metal kabı yerleştirin. Kısa bir süre içinde çikolata eriyecek. Erimiş çikolatayı bir fırça yardımıyla bardağın ağzına sürün. Hindistan cevizi rendesini bir tabağa koyun. Çikolata henüz katılaşmamışken bardağın ağzını hindistan cevizi rendesine batırın.

Daha sonra sıcak çikolatayı bardağa doldurun. Afiyet olsun.

