

شکلات خامه

شکلات داغ خامه را در روزهای سرد برای صبحانه و یا عصرانه همراه با مقداری کیک میل کنید.



شکلات داغ خامه را در روزهای سرد برای صبحانه و یا عصرانه همراه با مقداری کیک میل کنید.

مواد لازم

پودر کاکائو تلخ: یک سوم پیمانه

شکر: سه چهارم پیمانه

نمک: کمی

آب جوش: یک سوم پیمانه

شیر: سه و نیم پیمانه

وانیل: سه چهارم قاشق چای خوری

خامه: نصف پیمانه

دستور تهیه:

* کاکائو، شکر و نمک را در قابلمه ریخته و آب جوش را به آن اضافه کنید و مرتب هم بزنید تا به جوش آید.

* سپس آن را به مدت دو دقیقه دم کنید.

* حال شیر را به آن اضافه کرده و قابلمه را روی حرارت قرار دهید تا گرم شود، ولی به جوش نیاید.

* سپس قابلمه را از روی حرارت برداشته و وانیل را به آن اضافه کنید.

* نوشیدنی را در چهار فنجان ریخته و خامه را به آن بیفزایید.