

شکلات داغ سرخپوستی

هوا سردی خود را دارد و می توان از نوشیدنی های داغ لذت برد. مخصوصا اگر این نوشیدنی، شکلات داغ باشد که لذت بخش تر هم می شود.



هوا سردی خود را دارد و می توان از نوشیدنی های داغ لذت برد. مخصوصا اگر این نوشیدنی، شکلات داغ باشد که لذت بخش تر هم می شود.

تعداد: 6 نفر | زمان تهیه: 15 دقیقه | زمان پخت: 120 دقیقه

مواد لازم

- 4 پیمانه شیر
- 2 پیمانه شیر کامل
- 1.5 پیمانه تکه های شکلات 50 درصد
- یک قاشق چایخوری پودر اسپرسو فوری
- یک قاشق چایخوری پودر دارچین
- نصف قاشق چایخوری پودر فلفل چیلی
- خامه فرم گرفته
- چوب دارچین

طرز تهیه

در آرام پز، شیر، شیر کامل، تکه های شکلات، پودر اسپرسو، یک قاشق چایخوری دارچین و پودر فلفل چیلی را با یکدیگر مخلوط کنید.
در آرام پز را بگذارید و اجازه دهید این نوشیدنی به مدت 2 تا 4 ساعت پخته و حسابی غلیظ شود. در این بازه زمانی چند بار مخلوط را هم بزنید. پیش از سرو نیز حسابی آن را هم بزنید تا کاملا یکدست شود.
این هات چاکلت را می توانید با خامه فرم گرفته و چوب دارچین تزئین و سرو کنید.

ارزش غذایی

- کالری: 197
- کلسترول: 21 گرم
- چربی: 13 گرم
- پروتئین: 5 گرم
- کربوهیدرات: 19 گرم
- فیبر: 1 گرم
- قند: 16 گرم
- سدیم: 53 میلی گرم
- کلسیم: 151 میلی گرم
- پتاسیم: 261 میلی گرم

