Varm sjokolade med marshmallows



Ingredienser

100 g kokesjokolade (se tips)
3 ss sukker
5 dl melk (se tips)
- -
marshmallows (se tips)

Fremgangsmåte

Ha melk og sukker i en kjele og varm opp til kokepunktet. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt sjokolade. Rør til sjokoladen har smeltet.

Fyll den varme sjokoladen i kopper og legg oppi noen marshmallows.

Dermed er alt klart for nytelse!

Tips

Bruk gjerne mørk sjokolade med 70 % kakaoinnhold hvis du liker sterk sjokoladesmak.

Du kan lage varm sjokolade med vanlig melk, men bruker du H-melk blir sjokoladen ekstra fyldig og god.

Mini-marshmallows passer best å ha i koppen. Du kan bruke store marshmallows også, eller du kan klippe store marshmallows opp i mindre biter.

På riktig kalde dager kan det være godt med en bitteliten skvett konjakk oppi koppen også;-)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/varm-sjokolade-med-marshmallows