Lys hjemmelaget kakao



Ingredienser

♥ 1 dl vann
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 1 ss sukker
♥ 1 liter helmelk

Til å ha i koppen:
♥ pisket krem, vaniljeis eller marshmallows

Fremgangsmåte

Kok opp vannet i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte i det varme vannet og rør blandingen jevn.

Tilsett melk og sukker og sett kjelen tilbake på platen. Varm opp kakaoen under omrøring. Kakaoen er ferdig rett før det koker.

Serveres nylaget!

Vil du fiffe opp kakaoen, kan du gjerne ha en klatt pisket krem eller en liten kule iskrem oppi koppen. Eller legge i noen søte marshmallows som jeg har gjort her.

Tips

♥ Jeg bruker vanlig kokesjokolade, men du kan bruke lys kokesjokoladen hvis du vil ha kakaoen ekstra lys og mild. Liker du kakoen mørkere kan du bruke mørk sjokolade med 70 % kakaoinnhold, eller bruke oppskriften jeg har på Hot Chocolate with Marshmallows.

♥ De søte hjerteformede marshmallowsene har jeg kjøpt hos Kremmerhuset.

♥ Husk at kakao skal serveres skikkelig varm! Da er den aller best.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/lys-hjemmelaget-kakao