Det søte liv...

Halloween Hot Chocolate



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 1 ss sukker
♥ 150 g kokesjokolade

Pynt:
♥ 4 marshmallows
♥ 8 sjokoladekuler (se tips)

Fremgangsmåte

Varm opp melken i en kjele sammen med sukker. Ta kjelen av platen rett før melken når kokepunktet. Tilsett da oppdelt, mørk sjokolade og la sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn.

Del marshmallowsene på midten så de blir halvparten så lange. Trykk en sjokoladekule godt ned i hver marshmallows.

Hell den varme sjokolade i krus og legg to marshmallows oppi hvert krus.

Serveres!

Tips

♥ Til øynene brukte jeg her sjokoladedekkede peanøtter kjøpt i løsvekt. Et godt alternativ er å bruke M-sjokolade (som også er peanøtter dekket med mørk sjokolade). Andre typer sjokoladelinser eller -kuler kan også brukes så klart.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/halloween-hot-chocolate