

## Domowa, gorąca czekolada w proszku

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: KuszenieSukkuba, dnia 16 Listopada 2012r. o 20:55

Tagi: czekolada, napój, mleko, cukier, wanilia, prezent

Rodzaj dania: desery koktajle bezalkoholowe napoje gorące

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: danie bezmięsnego

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
czekolada mleczna	200	g	dodatki
mleko w proszku	400	g	nabiał
kakao holenderskie	200	g	dodatki
cukier puder	100	g	dodatki
cukier waniliowy	20	g	dodatki
wanilia laska	1	szt.	przyprawy i zioła

### Opis

Przez drobne sitko przesiewamy mleko, kakao oraz cukier puder. Grudki rozcieramy łyżką.

Do czekoladowego proszku dodajemy posiekaną drobno czekoladę oraz cukier waniliowy i mieszamy.

Na sam koniec wkładamy do słoiczka przeciętą na pół laskę wanilii.

Przygotowaną czekoladę wystarczy zalać gorącą wodą - mniej (; ml. 200 na łyżeczki cztery więcej



Dla ilu osób: 50  
Danie dietetyczne: nie  
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
Czas przygotowywania: 0godz. 15min.  
Cana:  
Liczba kalorii: