



Состав:

(на 1 порцию)

30-40 г темного шоколада

180-200 мл молока

Рецепт горячего шоколада:

Молоко довести до кипения, но не кипятить, чтобы не образовалась пенка. Горячее молоко влить в высокий стеклянный стакан (из огнеупорного стекла) и поместить в него шоколад, размешать шоколад при помощи ложки до полного растворения.

Приятного аппетита!

Это очень простой, но достаточно эффектный способ приготовления и подачи напитка – вы подаете горячее молоко в высоком стакане, кладете в него несколько кусочков шоколада и можете наблюдать, как постепенно в горячем молоке плавится шоколад. В зависимости от сорта и качества добавляемого шоколада, напиток приобретает различные оттенки вкуса.

Сахар при этом не добавляется – вкус напитка регулируется количеством шоколада.