

Topla cokolada sa cimetom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **1 prstohvat** cimeta
- šlag

Priprema

Mleko i slatku pavlaku pomešati i staviti na šporet da se zagreju, pa im dodati izlomljenu cokoladu i mešati do ključanja. Ako volite malo gušće kuvajte duže uz stalno mešanje. U gotov napitak dodajte prstohvat cimeta.

Toplu cokoladu možete dekorisati kao na slici šlagom, posuti cimetom i ukrasiti štapicom cimeta ili po svojoj želji.

Savet

Savršen napitak za hladne zimske veeri.