

# VARM KAKAO

TIL 4 PERS.  
TID: 30 MIN.



SÆSON

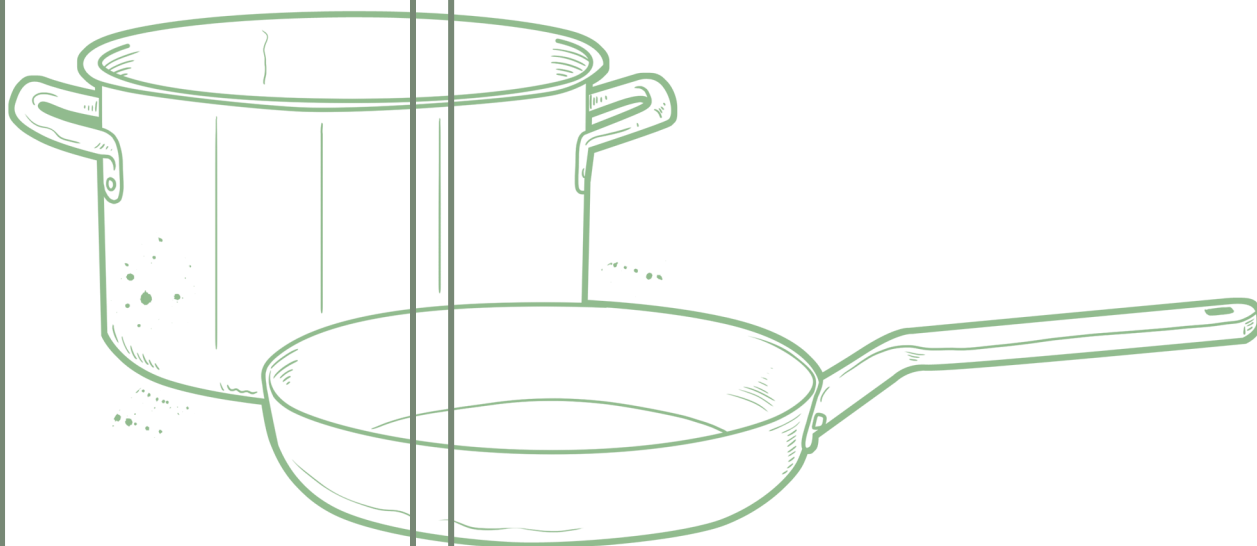
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

- 1 l. sødmælk
- 1 dl. kakao
- 3-4 spsk. sukker
- 1 knsp. salt

## SÅDAN GØR DU

1. Hæld alle ingredienser i en stor gryde.
2. Varm det hele langsomt op mens du rører i gryden.  
Husk at rører helt ned i bunden af gryden, så det ikke brænder på.
3. Smag evt. kakaoen til med mere sukker eller salt.



## TIPS OG TRICKS

- Prøv at smage kakaoen til med vanilje eller kanel.
- Kakaoen kan også laves laktosefri ved at bruge laktosefri mælk. Her skal der bruges lidt mindre sukker, da den laktosefrie mælk er mere sød.