

KAKAO, VARM

TIL 1 KLASSE
TID: 30 MIN.



SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

KAKAO

6 liter mælk
4 dl kakao
4 dl sukker
1 tsk. Salt

FLØDESKUM

1 l. fløde

SØDT: sukker, vanilje, appelsin

SURT: citronsaft, lime

BITTERT: lakridspulver

SÅDAN GØR DU

KAKAO

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

FLØDESKUM

1. Pisk fløden til den er let og luftig.
2. Vælg smag og vend den forsigtigt i.



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.