



GENERELL

Varm choklad med chili

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Choklad och chili är en vinnande kombination, här i en varm choklad toppad med marshmallows.

INGREDIENSER



1 st kanelstång
1,25 dl mjölk
0,75 dl grädde
1 krm chilipulver
150 g choklad
marshmallows
ev. vispad grädde

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda mjölk, grädde, chilipulver och kanelstången i en kastrull. Värm upp långsamt och låt sjuda på låg värme i 4-5 minuter.

2

Fiska upp kanelstången ur kastrullen. Hacka chokladen och vispa ned i mjölkblandningen. Fortsätt vispa tills chokladen ha smält och allt blandats ordentligt.

3

Häll upp i koppar eller glas, toppa med marshmallows och ev. vispad grädde.