

شوكولاتة ساخنة بالقرفة خالية من الألبان

وقت الطبخ: 0 min
المكونات:

1. كوب حليب الشوفان

1. ملعقة كبيرة من سكر جوز الهند

1. عود قرفة

2. ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

الخطوات:

1. يسخن الحليب مع القرفة والسكر. ثم نطفئ النار ونترك الهزيج يهدئ حتى يأخذ الحليب مذاق القرفة.

2. عند الرغبة في عمل الشوكولاتة الساخنة نقوم بوضع بودرة الكاكاو في قدر صغير ثم نضيف القليل من الملعاق الكبيرة من حليب القرفة ونخفق جيداً للتأكد من أن بودرة الكاكاو امتزجت جيداً. نضيف باقي الحليب (بدون عيدان القرفة) ونخفق جيداً.

3. نسخن الهزيج على درجة حرارة متوسطة حتى يبدأ في الغليان.

4. إذا كان لديكم آلة عمل الرغوة يمكنكم إستخدامها, ثم يسكب الهزيج في أكواب ونرش عليه القليل من بودرة الكاكاو والقرفة.