

JS Höfe: cioccolato speciale ;)



Latte al cioccolato dolce – da preparare, ad esempio, dopo un’emozionante notte in bivacco all’aperto.

Ingredienti

- 400 grammi di cioccolato al latte Migrosbudget
- 1 vasetto Jungschartopf di latte

Preparazione

Versare il latte in una pentola e scaldarlo sul fornello. Una volta che il latte è caldo, aggiungere i 400 grammi di cioccolato, spezzettato in piccoli pezzi, al latte caldo. Mescolare continuamente fino a quando il cioccolato non si è sciolto. Il latte è ora pronto per essere servito.

Altro

Potresti voler regolare la quantità di cioccolato in base al livello di dolcezza desiderato.

Crediti immagine

- **Immagine di copertina:** per gentile concessione di ML3000. (ml.3000 (at) hotmail.com)