

Vruća čokolada s Nutellom

S obzirom da je danas Svjetski dan Nutelle, globalno obožavanog namaza od lješnjaka, odlučili smo vas počastiti jednim jako jednostavnim i jako ukusnim receptom - vrućom čokoladom s Nutellom. Ovaj sunčani zimski petak začinite istinskim hedonističkim užitkom

Sastojci (za 3 srednje šalice):

- 3 velike žlice Nutelle
- 4 žlice gorkog kakaa u prahu
- prstohvat cimeta
- prstohvat vanilin-šećera
- 3 dcl bademovog mlijeka
- 2 dcl slatkog vrhnja
- 3 čajne žličice konjaka

Priprema: Na vrlo laganoj vatri zagrijte bademovo mlijeko te lagano dodajte slatko vrhnje, kakao i Nutellu. Miješajte dok smjesa ne postane potpuno glatka, a onda kuhajte još oko 5 minuta povremeno miješajući da se ne primi za dno posude. Umiješajte konjak i vanilin-šećer te dodajte cimet. Kada ste ulili u šalice, po želji ukasite šlagom, prelijte čokoladnim preljevom ili pospite s malo čokolade u prahu.