

Pure warme chocolademelk

Ingrediënten voor 1 grote mok

- 300 ml ongezoete amandelmelk
- 2 el rauwe cacao
- 1 tl ahorn siroop
- Snufje kaneel, nootmuskaat, kardemom en verse vanille
- Snufje zeezout

Aan de slag!

Vorbereiding: **5 minuten**

Verwarm in 4 minuten de amandelmelk met de kruiden en het zout op laag vuur (niet laten koken!). Giet daarna de melk met kruiden in een grote mok en roer de rauwe cacao door de melk. Voeg daarna wat ahorn siroop door de melk heen.

Met slagroom?

1 blikje volvette kokosmelk afgieten zodat alleen de dikke room overblijft. Doe de kokosroom in een schaal en klop de room op met een handmixer. Je kunt er wat zoet doorheen mixen (pure palmsuiker of ahorn met een snufje verse vanille).

*Laat de winter
maar komen!*



Dit recept is gemaakt door onszelf. We delen het graag met je!

