



Czekolada na gorąco śliwkowa-korzenna

Przepis na kubek o pojemności 300ml

- 200ml mleka pełnotłustego
- 40g konfitury śliwkowej z przyprawami Léonce Blanc
- 15g sproszkowanego kakao niesłodzonego

W garnuszku podgrzać 200ml mleka.

Dodać 40g konfitury śliwkowej z przyprawami Léonce Blanc.

Dodać sproszkowane kakao.

Zmiksować wszystko i przelać do kubka.