



GENERELL

Varm Mintchoklad

Kock: **Frida Johansson** Tid: **5 min** Portioner: **4**

Vinterdagar och långa dagar i skid- eller pulkabacken kräver sin varma choklad! Här med en fräsch smak av mint och toppad med en klick vispad grädde.

Varm choklad är för många en riktig klassiker som för tankarna tillbaka till barnatiden och alla kalla vinterdagar som spenderats ute i snön eller ihopkrupen i soffan. Att göra sin egen varma choklad är både enkelt och gott, samtidigt som det ger en större möjlighet att smaksätta med andra smaker än bara kakao! En kombination som aldrig sviker är när chokladen får dansa omkring med lite mint, precis som den får göra i det här receptet.



Jag valde att smaksätta min choklad med pepparmintsarom men om man vill lyxa till det lite extra så kan man likgärna smälta ner några rutor After Eight i mjölken. För en lite mer barnförbjuden variant med sting i så byt ut pepparmintsaromen mot några centiliter Minttu.



INGREDIENSER



5 dl mjölk
2-3 msk kakao
4 tsk florsocker
2 tsk pepparmintsarom

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa ut kakaon och florsockret i lite av mjölken tills den är klumpfri. Späd ut med resten av mjölken och vispa runt.
- 2** Värm upp på medelvärme under omrörning och rör ner pepparmintsaromen.
- 3** Häll upp chokladen och toppa med lite vispad grädde och pudra kakao på toppen!