



## Warme chocolademelk

*Romige, dikke warme chocolademelk met echte pure chocolade. Troostrijk voor koude winteravonden.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE    |
|---------------|------------|----------|--------------|
| <b>5'</b>     | <b>10'</b> | <b>2</b> | <b>Drank</b> |

### Ingrediënten

500 ml volle melk  
100 gr pure chocolade (min. 60%), fijngehakt  
1 el cacaopoeder  
1 el suiker (naar smaak)  
1 snuifje zout  
1 kl vanille-extract

### Bereidingswijze

1. Verwarm de melk in een steelpan op een zacht vuur. Laat ze niet koken.
2. Voeg het cacaopoeder en de suiker toe en roer met een garde tot alles volledig opgelost is.
3. Voeg de fijngehakte chocolade toe en blijf zachtjes roeren tot de chocolade volledig gesmolten en de massa glad en homogeen is.
4. Voeg het vanille-extract en een snuifje zout toe en roer goed door.
5. Klop de chocolademelk kort op met de garde zodat er een licht schuimige laag ontstaat.
6. Schenk de warme chocolademelk in voorverwarmde tassen en serveer meteen.

#### **Tip**

Voeg een snuifje kaneel of een mespuntje cayennepeper toe voor een pittige variant.

#### **Lekker met**

Een toef slagroom en marshmallows.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)