



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Gęsta gorąca czekolada

Gorąca czekolada

- 200 ml mleka
- 1 łyżeczka mąki kukurydzianej
- 2 łyżki cukru (1 łyżkę możesz zastąpić cukrem z wanilią)
- 50 g gorzkiej czekolady najlepiej min. 70% kakao (sprawdź skład i ostrzeżenie o alergeniach)

Opcjonalne dodatki

- cynamon, szczypta chilli, ziarenka z laski wanilli lub kakao



PRZEPIS NA 2 MAŁE FILIŻANKI



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Nabiał



Cukier

Cudownie gęsta, gorąca i aromatyczna. Zależnie od nastroju pije ją z różnymi dodatkami lub po prostu samą. Dodatkową zaletą jest brak śmietanki kremówki. Dla mnie ideal! ;-)

1. Odlej ¼ szklanki mleka i wymieszaj dokładnie z mąką kukurydzianą (upewnij się, że nie ma żadnych grudek).
2. Resztę mleka zagotuj w garnuszku z cukrem.
3. Kiedy zaczniesz się gotować, dolej wymieszone mleko z mąką. Ponownie zagotuj mieszając trzepaczką.
4. Po zagotowaniu zmniejsz ogień do umiarkowanego i wrzuć połamaną na małe kawałki czekoladę.
5. Gotuj około 8 minut, nie przestając mieszać trzepaczką. Czekolada w tym czasie zgęstnieje. Podawaj od razu w niewielkich filiżankach.

Jeśli masz ochotę zrobić gorącą czekoladę z wymienionymi dodatkami, dorzuć korę cynamonu, chilli, ziarenka z wanilii lub łyżeczkę kakao razem z połamaną czekoladą.

Możesz również posypać gotową czekoladę np. ziarenkami wanilii tuż przed podaniem.

