Κακάο

ΓΙΑ ΕΡΩΤΙΚΟΥΣ ΚΑΗΜΟΥΣ



300 ml γάλα
50 γρ. σοκολάτα υγείας
2 κ.σ. ζάχαρη
μία πρέζα αλάτι
μία πρέζα κανέλα
Για το γαρνίρισμα:
μερικά μικρά ζαχαρωτά

Κόβουμε τη σοκολάτα σε κομματάκια και τα διαλύουμε στο γάλα, που βάζουμε σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε με τη ζάχαρη, την κανέλα και το αλάτι. Αφήνουμε μέχρι να γίνει καυτό το ρόφημα.
(Μην αφήσετε το κακάο να βράσει, γιατί θα σχηματιστεί μια αηδιαστική πέτσα στην επιφάνεια.)
Σερβίρουμε σε μια όμορφη, μεγάλη κούπα και γαρνίρουμε με ζαχαρωτά. Όπως διαλύονται τα ζαχαρωτά στο κακάο, έτσι θα διαλυθεί και ο καημός σου.
Ελπίζω δηλαδή. ΕΝΝΟΕΙΤΑΙ ΠΩΣ ΝΑΙ!



Αμάν, βρε Φάλφι! Είπαμε είναι προσωπικές οι σημειώσεις μου!!