



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ SICAK ÇİKOLATA

1 paket (80 gram) bitter çikolata
4 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 tatlı kaşığı tarçın
1 litre süt
2 adet çubuk tarçın
2 çorba kaşığı bal
Üzerine:
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
Tarçın

Toz şeker, kakao, nişasta ve tarçını bir tencereye alıp, karıştırın. Soğuk sütü ekledikten sonra tencereyi ocağa koyun. Çubuk tarçını içine ilave edin ve karıştırarak kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, çubuk tarçını çıkarın. Bal ve çikolatayı katın ve karıştırarak erimesini sağlayın. Karışımı, üzerlerinde bir parmak boşluk kalacak şekilde fincanlara paylaşın.

Krem şantiyi soğuk süt ile çırpın ve donması için buzdolabında yarım saat bekletin. Daha sonra bir sıkma torbasına doldurun ve sıcak çikolatanın üzerine şekil vererek sıkın. Tarçın serperek servis yapın.

