

BEREMENGSEL SJOKOLADE

VIR

WARM



BEREMENGSEL VIR WARM SJOKOLADE

4 koppies melkpoeier

1 $\frac{1}{2}$ versiersuiker

1 koppie verromer soos cremora

2/3 koppie kakao sonder suiker

1 pakkie sjokolade kitspoeding

knippie sout

$\frac{1}{4}$ koppie koffie poeier opsioneel vir Mokka geur

Meng alles saam in 'n versapper en bere in 'n houer wat goed seël.

OM TE BEDIEN:

Plaas so 3 hoog vol lepels (of soos verkies) in 'n koffiebeker, voeg gekookte water by, roer goed en bedien.

Mens kan ook 'n stukkie sjokolade daarin smelt of bedien met 'n lekker spuit styf geklitste room.

Nota: Ek het dit nog nie self gemaak nie, dalk moet jy eers net die helfte meng en proe, pas maar aan indien nodig.

Resep geplaas deur Rina Kleinhans