



РЕЦЕПТА ЗА ГОРЕЩ ШОКОЛАД С [МАКА ЕНЕРГИЯ](#)

Съставки – за една порция:

- 200ml прясно мляко или смес от мляко и вода
- 40-50g черен шоколад (70-100% какао)
- 1 чаена лъжичка [Мака Енергия](#)
- Мед или захар, по желание
- Щипка фина хималайска сол
- Топинг по желание: настъргано индийско орехче, канела или джинджифил

Начин на приготвяне:

1. Бавно загрейте млякото (или сместа от мляко и вода) в тиган.
 2. Натрошете и добавете шоколада
 3. Поръсете солта
 4. Бъркайте, докато шоколада се разтопи (около 3 минути) – не позволявайте млякото да заври
 5. Разклатете добре опаковката на [Мака Енергия](#) и изсипете една супена лъжица.
- Добавете мед или захар по желание.
6. Изсипете в голяма чаша.
 7. Разбийте на пяна с миксер или на ръка.

Забележка: Ако използвате електрически миксер е добре да вземете по-голяма чаша. По-добре използвайте тъмен шоколад и подсладете според вкуса, отколкото по-сладък шоколад, защото тогава може да се учудите колко малко мед или захар може да се наложи да добавите, тъй като солта намалява горчивия вкус на шоколада.

Напитката е перфектна преди лягане в студените нощи; докато почивате някой приятен неделен следобед; или гледате изгрева в мразовитата сутрин.

{product_snapshot:id=61}

[Joomla SEF URLs by Artio](#)