

Gorąca nutellowa czekolada/ Hot nutella chocolate(Eng. version)

Każdy chyba lubi takie miłe, ciepłe wieczory przy choince, z dobrym filmem i kubkiem gorącej czekolady. Dlatego też wrzucam dla Was dzisiaj przepis na gorącą czekoladę, która zawojuje w Waszej słodkości... <3 Jak to z gorącą czekoladą bywa ! Będzie bardzo słodko i baaardzo nutellowo !

Nie ma na co czekać ! Zobaczcie przepis ☐

I bet all of you like nice and warm evenings by the fireplace, with a great movie perhaps, and a cup of hot chocolate. That is why I am giving you a recipe for a hot chocolate which will make your taste bud go nuts... <3 That is just the way this hot chocolate is! It's going to be super sweet and very nutellish

!

There is no point in waiting ! Check the recipe out ☐

Gorąca nutellowa czekolada / Nutella Hot Chocolate Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Kakao (prawdziwe)	1 szklanka = 130g	1 łyżka = 8g

Składniki na jedną porcję:

1 szklanka mleka
1 łyżeczka prawdziwego kakao
2 łyżki (płaskie) nutelli

Ingredients for one portion:

1 cup of milk

1 tsp of cacao
2 tbsp (flat) of nutella



Zaczynamy:

Mleko podgrzewamy na małym ogniu, gdy jest już ciepłe dodajemy nutelle i mieszamy. Gdy nutella się rozpuści dodajemy kakao i ponownie mieszamy. Gdy czekolada jest już gładka zdejmujemy z ognia i przelewamy do kubeczka.

Let's begin:

Warm up the milk on a low flame, and when it's warm add nutella and mix it. Add cacao if the nutella is melted and mix it again. When the texture is smooth, pour the hot chocolate into a cup.



SMACZNYCH ŚWIĄT !!!

HAVE A DELICIOUS CHRISTMAS !!!



Hot Chocolate

@wszystkomaniaczka