

Yummy Receta ilustrada

# CHOCOLATE CALIENTE

4 TAZAS DE LECHE  
4 CUCHARADAS DE CACAO EN POLVO  
50 GR. DE CHOCOLATE BITTER  
1 RODAJA DE CÁSCARA DE NARANJA  
1 RAMA DE CANELA  
AZUCAR A GUSTO



- 1 / PON TODOS LOS INGREDIENTES EN UNA OLLA.
- 2 / REVUÉLVELOS Y LLEVA A FUEGO MEDIO POR 5-10 MINUTOS, O HASTA QUE EL CHOCOLATE SE HAYA DERRETIDO.

*Tip!* PICA EL CHOCOLATE PARA QUE SE DERRITA MÁS RÁPIDO!

3 / SIRVELO EN UNA TAZA O MUG Y DECÓRALO CON CANELA EN POLVO.

4 / *Extra!* AGREGA CREMA HANTILLÍ Y DECORA CON SALSA DE CHOCOLATE.

