

Krem kawowy z czekoladą



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mocna kawa	250 ml
mleko	200 ml
mąka ziemniaczana	1-2 łyżki
cukier puder	3 łyżki
cukier waniliowy	1 paczuszka
gorzka czekolada	1/2 tabliczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę ziemniaczaną rozpuścić w zimnym mleku, podgrzewając dodawać stopniowo kawę i cukier. Doprowadzić do wrzenia i gotować jeszcze przez 2-3min. Dodać startą czekoladę, dokładnie wymieszać. Przełożyć do pucharków i schłodzić. Podawać z bitą śmietaną.