Britse warme chocolade / British Hot Chocolate



Boodschappenlijst
25 gram lichtbruine rietsuiker
20 g cacaopoeder
200 g pure chocolade, in kleine stukjes

Toppings
geroosterde marshmallows,
slagroom,
minikoekjes,
blokjes brownie
en/of chocoladeschaafsel, als garnering

Zo maak je klassiek Britse warme chocolademelk
Breng 500 ml water, suiker en cacaopoeder 2 minuten aan de kook.
Neem de pan van het vuur en voeg de chocolade er aan toe, goed roerend.
Zet de pan terug op het vuur en laat nog een minuut sudderen.

Giet de warme chocolade dan in grote mokken en garneer ze royaal met de zoete toppings

Britse warme chocolade / British Hot Chocolate



Shopping list
25g light muscovado sugar
20g cocoa powder
200g dark chocolate, broken into small pieces

Toppings
toasted marshmallows,
whipped cream,
mini cookies,
cubed brownies
and/or chocolate shavings, to garnish

How to make the classic British dark hot chocolate

Bring 500 ml water, the sugar and cocoa powder to a simmer for 2 minutes.
Then take the pan off the heat and add the chocolate, whisking well.
Return to the heat and simmer for another minute.

Then pour the hot chocolate into large mugs and top with a generous helping of the sweet toppings