

Nieuwsgierig Aapje Warme banaan-chocolademelk / Curious George Hot Banana Chocolate



Boodschappenlijstje

285 ml halfvolle melk of rijstmelk
½ kopje gehakte chocoladestukjes
½ theelepel vanille extract

¼ theelepel kaneel
1 rijpe banaan, gepeld en in plakjes
fijne suiker (naar behoefte en naar smaak)

Zo maak je Curious George's Hot Chocolate

Verwarm de melk langzaam op middelhoog vuur, terwijl je roert met een garde.

Wacht rustig tot de chocola volledig in de melk is gesmolten en het een gladde chocolademelk is.

Het duurt enkele minuten, maar overhaast niet door het vuur hoger te zetten, anders heb je verbrande melk.

Verwarm de chocolademelk tot het aardig heet is, maar laat het niet koken.

Neem de chocolademelk dan van het vuur en roer de kaneel erdoor, meng het goed.

Doe de schijfjes banaan in de beker van de staafmixer en giet de hete chocolademelk er voorzichtig bij.

Mix het ongeveer 30 seconden tot het glad is.

Proef het drankje; als de banaan nog niet helemaal rijp was, kun je er wat suiker naar smaak aan toevoegen.

Giet de warme banaan-chocolademelk in twee grote mokken of drie kleinere mokken.

Serveer de warme banaan-chocolademelk onmiddellijk

Let op! De drank wordt dikker als het afkoelt, er moet stevig worden geroerd als het te lang blijft staan ;)

Nieuwsgierig Aapje Warme banaan-chocolademelk / Curious George Hot Banana Chocolate



Shopping list

2 cups semi-skimmed milk or rice milk
½ cup chopped chocolate pieces
½ teaspoon vanilla extract

¼ teaspoon cinnamon
1 ripe banana, peeled and sliced
caster sugar (as needed and to taste)

How to make Curious George's Hot Chocolate

Warm the milk slowly over medium heat, stirring with a whisk.

Wait until the chocolate fully melts into the milk and creates a smooth chocolate liquid.

It will take a few minutes, but don't rush the process by turning up the heat, or you'll end up with burned milk. Heat up the mixture thoroughly, till it's quite hot, but don't let it boil.

Then remove it from the heat and whisk in the cinnamon until thoroughly combined.

Place the banana slices in a blender jug then carefully pour the hot liquid into the blender.

Blend the mixture for about 30 seconds until smooth.

Taste the drink; if your banana was not quite ripe, you may need to add a spoon or two of sugar to taste. Pour the banana hot chocolate into two large mugs or three smaller mugs.

Serve immediately.

Please mind! The drink will thicken as it cools, and may need to be stirred briskly, if left to sit too long.