

Superdeluxe lait au chocolat / Super deluxe chocolate milk



De boodschappen

180 gram melkchocolade
3 dl melk
een snufje kaneel
1 zakje vanillesuiker

De lekkerste chocolademelk ooit maak je heel gemakkelijk zelf. Doe als de Fransen en maak op zondag een decadent ontbijtje voor samen. Hoewel deze chocolademelk op elk tijdstip über-lekker smaakt!

Zo maak je Franse Lait au chocolat

Breek de chocola in stukjes en smelt het au bain marie.

Verwarm de melk en roer er de vanillesuiker door.

Doe de kaneel er bij en roer even door.

Roer de inmiddels gesmolten chocola glad.

Voeg de melk al kloppend toe aan de chocola en verwarm de chocolademelk dan op een laag pitje.

Met een warm (Danone) croissantje met jam erbij smaakt deze warme chocola nog lekkerder!

Superdeluxe lait au chocolat / Super deluxe chocolate milk



Shopping list

180g milk chocolate
3dl milk
a dash of cinnamon
1 sachet vanilla sugar

The best chocolate milk ever you can easily make yourself. Do as the French do, make on Sunday a decadent breakfast for two. But whenever, this chocolate milk always tastes über-delicious!

How to make French Lait au chocolat

Break the chocolate and melt it au bain marie.

Warm the milk and stir the vanilla extract in.

Add the cinnamon to the milk and stir it in.

Stir the - by now melted - chocolate until it is smooth.

Add the milk to the chocolate while whisking then slowly heat the milk on low heat.

Together with a warm (Danone) croissant and some jam this hot chocolate will taste even better!