

Kruidige speculaas chocolademelk / Spicy Gingerbread Chocolate Milk



Boodschappenlijstje

100 gram Tony's chocolade
400 ml halfvolle melk
2 eetlepels slagroom
een snufje speculaaskruiden
½ theelepel kaneel

Zo maak je speculaas-chocolademelk

Hak de chocolade in kleine stukjes.
Schenk de melk en de slagroom in een steelpan en zet het op laag vuur.
Voeg de chocoladestukjes aan de melk toe en roer tot de chocola gesmolten en de melk heet is.

Roer speculaaskruiden en kaneel door de chocolademelk.
Schenk de chocolademelk in bekertjes en doe er eventueel warme geklopte melk op.
Strooi er tot slot sprinkeltjes in Sinterklaaskleuren op.

Als dat geen feestelijke chocolademelk is voor Pakjesavond!

Kruidige speculaas chocolademelk / Spicy Gingerbread Chocolate Milk



Shopping list

100g Tony's chocolate, milk or dark
400 ml semi-skimmed milk
2 tablespoons double cream
a pinch of gingerbread spices
½ teaspoon of cinnamon

How to make festive speculaas chocolate milk

Chop the chocolate into small pieces.

Pour the milk and the cream into a saucepan and put it on low heat.

Add the chopped chocolate to the milk and warm it on low heat.

Stir until the chocolate has completely melted and the chocolate milk is hot.

Stir gingerbread spices and cinnamon into the chocolate milk.

Pour the chocolate milk into cups and add some warm whipped milk or cream, if you like.

Finally, scatter sprinkles in Sinterklaas colours on top of the chocolate milk.

Isn't it a festive chocolate milk for Pakjesavond?