



Warme chocokosmelk met slagroom

Voor 4 glazen/personen

Bereidingstijd ca. 10 minuten

Ingrediënten

- 800 ml melk
- 8 tl cacao poeder*
- 6tl rietsuiker*
- 12 el kokosmelk*
- 50 ml slagroom
- 2 tl hagel slag puur*
- Stroopwafels*
- Nougat honing/noot*
- Noussine bonbon met hazelnootvulling*
- Koffielikeur parels in melkchocolade*

*Fair trade product

Bereiding

Giet de melk in een steelpannetje en breng het aan de kook. Maak intussen in vier mokken een glad papje van 2 theelepels cacao, 1½ theelepel rietsuiker (of meer naar smaak) en 3 eetlepels kokosmelk per mok. Schenk de hete melk erbij en roer goed door. Klop de slagroom stijf en verdeel over de hete chocokosmelk. Garneer met de hagel slag.

Lekker met stroopwafels, nougat, noussine bonbons en/of koffielikeurparels