Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Какао

15 ноября 2014 12:15 · https://open-cook.ru/recipes/kakao



Какао для меня - это абсолютно осенне-зимний и семейный напиток. Если отбросить все дела, сделать перерыв, собрать любимых людей и приготовить какао, то волшебный эффект вам обеспечен. Оно расслабляет и настраивает на позитивный лад, заряжает хорошим настроением и верой в чудеса. Если подать его с кусочками вкусного пирога, то появляется еще и ощущение праздника.

А еще очень здорово наслаждаться какао под песни Фрэнка Синатры.

Для того, чтобы сварить **какао**, не требуется никаких знаний, навыков и т.д., это очень простой и быстрый напиток. Но каким потрясающим вкусом он обладает!

Какао можно пить горячим или холодным. Знаю людей, который обожают теплый какао с мороженым.

На 2 порции (2 кружки, объемом 250-300 мл):

- 2 кружки молока или воды (с молоком какао намного вкуснее)
- 2-4 ч.л. какао-порошка
- 4-6 ч.л. сахара

Молоко налить в кастрюлю или сотейник и довести до кипения.

Пока молоко нагревается, смешать в чашке или миске какао и сахар.



В какао-сахарную смесь налить немного **горячего** молока или воды и размешать хорошенько.



Вылить содержимое чашки в кастрюлю с горячим молоком, довести до кипения.



На поверхности остывающего **кака**о образуется пенка. которую можно удалить, если вы ее не любите.

Готовый какао разлить по чашкам-кружкам.



Не забудьте добавить к какао кусочек пирога, конфетки или зефира!



Недавно мы увидели мини маршмеллоу в магазине и решили попробовать добавить его в **какао**.

Выглядит, конечно, красиво, но на любителя.



Приятного аппетита!