



Chai chocolademelk



INGREDIËNTEN

- 500 ml halfvolle melk
- 2 el. cacaopoeder
- 2 tl. zoetstof op basis van tagatose

Voor de chai kruiden:

- 1 chai theezakje EN/OF
- 20 g verse gember, in sneetjes
- 2 kaneelstokken
- 1 steranijs
- 4 kruidnagel knopjes

BEREIDING

- Doe de melk in een steelpannetje samen met de cacaopoeder. Zet op een laag vuurtje en laat langzaam opwarmen samen met de kruiden en de gember.
- Laat het vuur zo laag mogelijk staan om aanbranden te voorkomen en draai het vuur uit zodra de melk net onder het kookpunt is. Des te langer je de melk op het vuur laat, des te steviger de chai kruiden gaan smaken.
- Voeg de zoetstof toe en meng tot deze opgenomen is.
- Gebruik een vergiet om de chocolademelk te verdelen over je glazen. Werk eventueel af met wat geraspte chocolade bovenop. Enjoy!
- Gebruik je liever een chai theezakje? Voeg het theezakje toe samen met de kruiden (of ter vervanging). Verwijder voor het uitschenken.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu