

# ÄKTA KAKAO MED VANILJ (10 portioner)

2 l lättmjölk

1 dl kakaopulver

1 dl socker

2 Ekovanilj-stängar  

Till garnering:

Chokladsås  

Strössel i chokladsmak  

Skär vaniljstängan itu i längden och ta ut fröna med en kniv. Mät upp mjölk i en kastrull och tillsätt vaniljfröna i mjölken. Rör om ingredienserna. Koka upp mjölken. Blanda kakaopulvret och mjölken och tillsätt i den kokande mjölken. Häll upp kakaon i glas och dekorera med chokladsås och strössel.

