



ingrediënten (3/4 liter)

- 30 gram cacaopoeder
- 40 gram suiker
- 3 1/2 dl melk
- 4 dl warme sterke koffie
- suikerklontjes of losse suiker.

Bereiden

Roer in een pan op het vuur de cacaopoeder en de suiker door elkaar en voeg, steeds roerend de melk toe. Laat de melk koken draai het vuur laag en laat de chocolademelk die je nu hebt 8-10 minuten doorkoken. Neem de pan van het vuur, schenk de koffie zo warm mogelijk met suiker of suikerklontjes.