



## Chocolademelk

### Dit heb je nodig:

2 liter melk  
50 gram cacao  
100 gram suiker  
2,5 dl slagroom.

### Zo maak je het:

Breng de melk aan de kook. Vermeng de cacao in een kommetje met de suiker. Voeg wat melk toe en roer hier een glad papje van. Schenk dit mengsel onder voortdurend roeren bij de hete melk. Draai het fornuis laag en laat de chocolademelk twee minuten zachtjes koken. Sla de slagroom stijf in een kom. Schenk de chocolademelk in een mok en garneer met een flinke toef stijf geslagen slagroom.

