

CHAI-SCHOKOLADE



Kategorien: Getränke

In dieser leckeren Chai-Schokolade kannst du super eine Menge fettverbrennender, wärmender Gewürze unterbringen! Und lecker ist sie auch noch!

Zutaten für 1 Portion:

- ★ 250 - 300 ml Mandeldrink oder Haferdrink
- ★ 40 g vegane Bitterschokolade (Kakaoanteil ab 70%) gerieben (bei HIT: Kaffee statt Schoki)
- ★ Gewürze: je ½ TL Zimt, je ¼ TL Chilipulver, Kurkuma, Galgant, Cumin, Kardamom, gemahlene Nelken

Zubereitung:

Milchersatzprodukt in einem Topf erwärmen, Schokolade hineingeben und unter Rühren schmelzen lassen. Dann die Gewürze hinzugeben und 1 Minute mitköcheln.

Mit den Gewürzmengen kannst du spielen, wenn dir die Mischung (noch) zu stark ist...

FERTIG! GUTEN APPETIT!

*Du willst mehr? Dann komm in meine Facebookgruppe – dort tauscht unsere tolle Community sich aus über Rezepte & hilfreiche Tipps:
ERFOLG DURCH ERNÄHRUNG | WOHLFÜHLEN MIT MAßGESCHNEIDERTER ERNÄHRUNG*

TIPP

Bereite dir die Gewürzmischung vor und bewahre sie kühl und dunkel auf.