SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

Veganer Kakao ohne Milch

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Zutaten für veganen Kakao:

35 g Blömboom Dark Hot Chocolate Drops oder

25 g Blömboom Dark Hot Chocolate Powder oder

25 g Blömboom Pure Cocoa

200 ml pflanzliche Milch wie Hafer, Kokos, Mandel

Zubereitung des veganen Kakaos:

1.**Pflanzliche Milch erhitzen:**

Erhitzen Sie eine pflanzliche Milch nach Wahl auf ungefähr 70 Grad.

2.**Pulver/Drops einrühren:**

Geben Sie das Blömboom Dark Hot Chocolate Powder, Drops oder Blömboom Pure Cocoa hinzu und verquirlen Sie alles, bis sich das Pulver oder die Drops vollständig aufgelöst haben.

3.**Optional:**

Geben Sie nach Bedarf Süßungsmittel hinzu oder eine Prise Chilli oder Zimt für eine besondere Note.

Tipp:

1. Für eine Eisschokolade, den Kakao abkühlen lassen und über Eiswürfel gießen.