



Horké mléko Biscoff

4 steps

2 porce servings

Klasickou horkou čokoládu známe všichni, ale tady je verze Biscoff: hřejivá a lahodná!

Ingredience

4 lžice pomazánky Biscoff
500 ml plnotučného mléka nebo
ovesného nápoje
4 sušenky Biscoff
2 lžice drcených sušenek Lotus
Biscoff
Šlehačka
Poleva Biscoff

Postup přípravy

- 1** 1. Do rendlíku na mírném ohni dejte mléko a 4 lžice pomazánky Biscoff.
- 2** 2. Za stálého míchání nechte pomazánku Biscoff rozpustit a dbejte na to, aby se směs nevařila.
- 3** 3. Jakmile je směs hladká a dokonale spojená, odstavte ji z ohně a nalijte do hrnků.
- 4** 4. Horký nápoj Biscoff ozdobte šlehačkou a drcenými sušenkami Lotus Biscoff, přelijte trochou polevy Biscoff a nakonec ozdobte celou sušenkou Biscoff.