Varm mjölk med Biscoff®

4 steps
2 servings

Vi känner alla till den klassiska varma chokladen, men här kommer en Biscoff-version: varm, god och oemotståndlig!

Ingredients

4 msk Biscoff kakkräm
500 ml valfri mjölk
4 Biscoff-kakor
2 msk krossade Biscoff-kakor
Vispgrädde
Biscoff kakkräm som topping

Preparation

1. Tillsätt mjölk och 4 msk Biscoff kakkräm i en kastrull på låg värme.
2. Rör om kontinuerligt tills kakkrämen har smält, se till att det inte börjar koka.
3. När blandningen är slät och jämn, ta bort kastrullen från värmen och häll upp i glasen.
4. Toppa den varma Biscoff-drycken med vispad grädde, krossade Biscoff-kakor och ringla över lite Biscoff kakkräm. Avsluta med att garnera med en hel Biscoff-kaka.