



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 håll upp i glaset.
- 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.