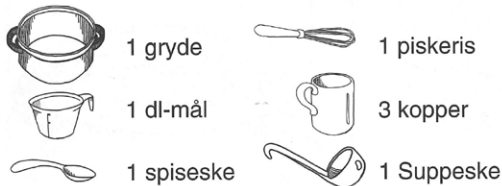


KAKAO



Kakaomælk laves af mælk, kakao og sukker. Smagen kan ændres ved at tilsætte meget eller lidt kakao og sukker.

Redskaber



1 gryde

1 dl-mål

1 spiseske

1 piskeris

3 kopper

1 Suppeske

Varer



2 spsk sukker

2 spsk kakao

½ liter letmælk

Prøv også:

Prøv at tilsætte mere eller mindre kakao og sukker i kakaomælken. Brug 1 eller 3 spsk i stedet for 2 spsk til ½ liter letmælk.

	Tilsæt 2 spsk kakao og 2 spsk sukker	Tilsæt 2 spsk kakao og 3 spsk sukker	Tilsæt 1 spsk kakao og 3 spsk sukker
Smag			

Prøv at lave 3 forskellige slags kakaomælk således:

- 1) Lav skummetmælkskakao af skummetmælk og den mængde kakao og sukker, som du syntes smagte bedst ovenfor
- 2) Lav sødmælkskakao af sødmælk og den mængde kakao og sukker, som du syntes smagte bedst ovenfor
- 3) Lav cacao af kakaomælks-pulver, som kan købes færdigblandet af mælk, sukker mv. Følg opskriften på pakken

Hvordan smager de forskellige typer kakaomælk? Sød, skarp, fed?

	Tilsæt 2 spsk kakao og 2 spsk sukker	Tilsæt 2 spsk kakao og 3 spsk sukker	Tilsæt 1 spsk kakao og 3 spsk sukker
Smag			

Se en opskrift på kakao, der smager som chokolade, på side 25.

KAKAO



Sådan
gør du

1



1 dl letmælk hældes
i en gryde

2

Tilsæt 2 spsk sukker



3

Tilsæt 2 spsk kakao



4

Sæt gryden på en
kogeplade. Varm op ved
middel varme, mens
du pisker



5

Kakaomælken må ikke
varmes ved for høj
temperatur.
Så brænder den på



6

Når mælken koger
tilsættes 4 dl letmælk



7

Pisk i mælken til
den koger



8

Tag gryden af koge-
pladen. Øs den varme
kakaomælk i kopper
med en suppeske



9

Kakaomælken kan
drikkes varm



10

Kakaomælken kan også
sættes i køleskab nogle
timer og drikkes kold.
Husk at røre rundt

