

Σοκολατένιο μείγμα για το γάλα

ΥΛΙΚΑ:

- 185 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 54% κακάο
- 80 γρ. ακατέργαστο κακάο (εγώ έβαλα βιολογικό κακάο χωρίς ζάχαρη)
- 150 γρ. καστανή ζάχαρη
- 2 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1/8 κ.γ. αλάτι
- 1 βανίλια
- 1 κ.γ. τριμμένο γαρύφαλλο
- 1 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 1/2 κγ. τριμμένη κανέλα

(εναλλακτικά αντί της κανέλας μπορείτε να βάλετε λίγο εκχύλισμα μέντας, ή πιπέρι καγιέν ή κάρδαμο. Νομίζω όμως ότι γαρύφαλλο, μοσχοκάρυδο και κανέλα είναι ο πιο ωραίος συνδυασμός).

Εκτέλεση:

Προσθέστε όλα τα υλικά στο μούλτι ή στο μπλέντερ, ό,τι έχετε, και αλέστε καλά μέχρι να γίνουν σκόνη. Εγώ αφήνω μερικά κομμάτια (μικρά) κουβερτούρα στο μείγμα ώστε όταν μπαίνει στο γάλα να γίνεται πιο παχύρρευστο. Το αποθηκεύετε αεροστεγώς σε δοχείο σε ξηρό μέρος και διαρκεί έως και 6 μήνες.



