ZA KUHANJE KAKAA TREBAT ĆE NAM :

* KAKAO
* MLIJEKO
* ŠEĆER (PO UKUSU).

KORISTITE POSUĐE ZA KUHANJE MLIJEKA.

STAVITE KAKAO U PRAHU NA DNO (2 ŽLICE PO OSOBI) I ŠEĆER. SVE PROMIJEŠAJTE.

GRIJANO MLIJEKO TREBA ULIJEVATI U SMJESU, TAKO DA JE JEDVA POKRIVENA. IZMIJEŠAJTE SADRŽAJ DOK SE SASTOJCI POTPUNO NE OTOPE.

ULIJTE U MLIJEKO I NASTAVITE MIJEŠATI. PUSTITE DA PROKLJUČA NA LAGANOJ VATRI, STALNO MIJEŠAJUĆI.

PAZITE DA MLIJEKO NE POBJEGNE. KUHAJTE NEKOLIKO MINUTA.

VAŠ KAKAO JE GOTOV! PAŽLJIVO ULIJTE U ŠALICE I UŽIVAJTE!

[](https://fr2.farmlux.biz/images/article/orig/2018/07/kak-pravilno-varit-kakao-10.jpg)