

CHOCOLATE CON CARDAMOMO

Ingredientes

- 2 cucharadas de **cacao en polvo**
- 1 rama de **canela**
- 1/2 cucharadita de **cardamomo**
- 500ml de leche
- **Azúcar** al gusto

Elaboración

- 1** En una olla caliente la leche a fuego lento.
- 2** Agrega la canela en rama y semillas de cardamomo y ponlas a calentar con la leche.
- 3** Añade el cacao y el azúcar a la leche.
- 4** Con un batidor manual o con ayuda de un tenedor, bate suavemente hasta que el cacao esté completamente incorporado.
- 5** Lleva a ebullición y déjalo que hierva durante unos minutos. Pasa por un colador fino, sirve y disfruta.

ESTOS INGREDIENTES LOS PUEDES ADQUIRIR EN ECO REFILL SIN PLÁSTICOS.



📍 La Plaza, Ciudad del Saber

📷 @ecorefill.panama

