

Varm Choklad

VARM CHOKLAD

För 2 personer

5 dl mandelmjölk

2 msk raw kakao

2 msk honung

0,5 tsk äkta vaniljpulver

Gör din egen Mandelmjölk eller köp en bra sort i din butik, länk till mandelmjölk finns här ovan i ingredienslistan

Du kan även använda någon annan sorts nötmjölk om du önskar

HUSGERÅD

Måttsats

Kastrull

Visp

Termos

Varm Choklad

Varm Choklad

Att få värma sig med en kopp Varm Choklad en kall vinterdag vid skidspåret, en underbar dag i vårsolen, vid sin picknick eller bara en mysig morgon är något man kan längta efter.

Så Njut du också av en god Varm Choklad.

Så här gör du

- Mät upp [mandelmjölken](#) och häll ner i en kastrull
- Sätt kastrullen på spisen på medelvärme
- Tillsätt [honung](#), [raw kakao](#) och [äkta vaniljpulver](#) och vispa samman
- Vispa under uppvärmningen tills allt blandats väl
- Värm chokladen till önskad värme



Häll upp i kopp och Njut direkt eller häll chokladen på [termos](#) och ge dig ut på en [picknick](#) eller en härlig promenad med ryggsäcken på ryggen och värm dig med lite god choklad längs vägen.

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken Bodystore [Bodystore](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboksförfattare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.