



## Kakao z bitą śmietanką

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Pyszne rozgrzewające kakao z dodatkiem ubitej śmietanki. Idealne dla dzieci albo wtedy, kiedy za oknem powoli zbliża się zima. Jest słodkie i rozgrzewające.

Danie: **Napoje,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Do garnuszka wlewamy wodę. Dodajemy kakao oraz cukier. Podgrzewamy i zagotowujemy. Dolewamy mleko i znów doprowadzamy do wrzenia. Odstawiamy na bok.

### Krok 2

Śmietankę Łaciatą ubijamy na sztywno. Kakao przelewamy do kubka. Ubitą Śmietankę Łaciatą przekładamy do rękawa cukierniczego. Dekorujemy kakao. Posypujemy wierzch kakao.

## Składniki

50 ml wody

200 ml mleka

2 łyżeczki cukru

2,5-3 łyżeczek kakao + kakao do posypania

30 ml Śmietanki Łaciatej 36% (schłodzonej)

## Wskazówki

Jeśli nie mamy rękawa cukierniczego, nakładamy śmietankę Łaciatą łyżeczką.