



ELABORACIÓ

1. Picar el cacau amb el sucre i les espècies en un morter o triturar a la termomix.
2. Posar aigua a bullir (el triple d'aigua que la quantitat de barreja de cacau, sucre i espècies).
3. Un cop l'aigua bull, afegir la barreja i remenar amb unes varetes fins a completa dissolució.
4. Si us agrada més espessa es pot afegir una cullerada de farina de midó (maicena) i remenar contínuament fins que el resultat s'ha espessit.

INGREDIENTS (10-12 PERSONES)

- 460 g de cacau
- 200 g de sucre
- 10 g de canyella
- 5 g de pebre negre en pols
- 5 g de gingebre en pols
- Aigua
- *Maicena* (opcional)

NOTES:

