



ホットチョコレート

イタリアの濃厚ホットチョコレート イタリアのバールで親しまれる濃厚なホットチョコレートに、ブランデーを加えてさらにリッチに仕上げました。ホイップクリームとサヴォイアルディを添えて、贅沢な冬のドリンクをお楽しみください。

使用商品

- ホットチョコレート ダブルダーク
- サヴォイアルディ

- ホットチョコレート 30g(付属のスプーン2杯分)
- 牛乳 300ml(1人150ml)
- ブランデー 大さじ2(各カップ大さじ1)
- サヴォイアルディ 4~6本
- ホイップクリーム 適量

材料

手順 ① 鍋で牛乳を温め、ホットチョコレートミックスとブランデーをよく溶かす。カップに注ぎ、ホイップクリームをのせ、サヴォイアルディを添える。