

LYXIG

varm choklad

MED
MINIPEPPAR-
KAKSHUS



Prova gärna vår goda lantmjölk med helt naturlig fetthalt för ännu fylligare smak.

1 DL ARLA® VISPGRÄDDE
60 G SÖT MÖRK CHOKLAD
→ 5 DL ARLA® MJÖLK
MALEN KARDEMUMMA

Vispa grädden. Hacka chokladen och fördela den i två koppar. Koka upp mjölken och håll den över chokladen. Rör tills chokladen smält. Klicka över grädden och toppa med lite kardemumma.



2 st



4 st

2 st tak + 2 st väggar.

minihus

Kavla pepparkaksdeg tunt. Använd formerna här bredvid som mall när du skär ut delar i degen. Grädda, montera och dekorera! Häng det färdiga huset på koppens kant vid servering.

Recept på pepparkaksdeg och kristyr hittar du i Arla Köket-appen och på arla.se