



## DOMAČ ČOKOLEŠNIK

Morda ti bo pa domač čokolešnik bolj okusen, kot pa kupljen?

Čas priprave: 20 minut.

### Sestavine:

- 15 polnih žlic ovsene moke ali ovsenih kosmičev
- 4-5 žlic zmletih lešnikov
- 2 žlici kakava v prahu
- 1 vaniljev strok (opcija je tudi vaniljev sladkor, vendar da strok bolj intenziven okus)
- 1/4 čajne žličke mletega cimeta (po želji)
- 100 gramov zdrave bele čokolade (zdrave zato, ker se da kupiti tudi tako brez sladkorja. Če nimate, bo dobra tudi navadna bela 😊)



Za zraven: mleko

### Priprava:

1. Vse sestavine damo v mikser in miksamo do finega.
2. Shranimo v neprodušen kozarček.



3. Za pripravo segrejemo mleko in vanj vmešamo čokolešnik. Čokolešnik se v minuti zgosti, zato vmešajte bolj malo zmesi in malo počakajte, prede dodajate še več zmesi. Sicer se vam bo zmes preveč zgostila.

**Pa dober tek!**