

Шоколадно-банановый напиток

«ЧЁРНЫЙ РЫЦАРЬ»



Шоколад
миллионы

полезен:
детей не могут
ошибаться!

Смотри рецепт на стр. 40 ⇨



2 порции



10 минут + охлаждение 20 минут



100 г горького шоколада



400 мл молока



½ ч. л. молотой корицы



2 банана



70 г сахара



Если тебе не нравится аромат корицы, замени её ванильным сахаром.

1 ШОКОЛАД НАЛОМАЙ КУСОЧКАМИ. Молоко влей в кастрюлю, добавь шоколад, молотую корицу и, помешивая, нагрей до получения однородной массы. Дай остыть.

Ингредиенты помести
в высокую кастрюлю,
иначе напиток будет
разбрызгиваться
в процессе работы
блендером.



2 **БАНАНЫ ОЧИСТИ** и крупно
нарежь.



3 **ВЫЛОЖИ БАНАНЫ** в приго-
товленное шоколадное молоко,
добавь сахар и измельчи погруж-
ным блендером (попроси взрослых
помочь тебе). Разлей по бокалам.

совет:

ЭТОТ НАПИТОК МОЖНО СДЕЛАТЬ И ГОРЯЧИМ. Для этого шоколадно-
му молоку дай остыть лишь
немного, добавь бананы
и осторожно измельчи по-
гружным блендером.