

Recept ceremoniële cacao

Van de Hippiemarkt Lelystad

Ingrediënten

- helft zakje ceremoniële cacao
- 200 ml water gekookt
- 0,5 Theelepeltje curcuma
- Snufje cayennepeper
- 2 Snufjes kaneel
- Snufje gember poeder

Of: kruiden voor Chikko Golden Milk (curcuma latte mix)

Materiële benodigheden:

- Hittebestendige blender (minimaal 60 graden)
- Waterkoker
- Hittebestendige Maatbeker (minimaal 60 graden)

Stappenplan

- kook het water tot het bijna kookt
- Weeg 200 ml af in de maatbeker
- En giet het in de blender
- De de rest van de ingrediënten in de blender
- Mix alle ingrediënten tot zich schuim vormt (paar minuten)

De cacao is klaar.

Verdeel het over 2 porties.

En geniet 2 dagen van heerlijke ceremoniële cacao.

Geniet van alle voordelen.