2014年2月7日　(2)

ホッとに楽しむ　カフェdeチョコレート

温かい飲み物は気分を落ち着かせてくれます。チョコレートの香りを楽しむコーヒーブレイクはいかがですか？
インスタントコーヒーにチョコレートをプラスすると、リッチな味わいになります。
加えるチョコレートをビターにすると、甘さ控えめの大人の味に。甘いのがお好きな方は、ミルクチョコレートかチョコレートシロップを。夜のデザートドリンクには、チョコレートリキュールにしてもOKです。(H)

材　料

・牛乳(マグカップに適量)
・インスタントコーヒー
(ティースプーン1～2杯)
・お好みのチョコレート(適量)
・砂糖(お好みで)
・シナモン(お好みで適量、スティックでもOK)

作り方

①マグカップにインスタントコーヒーと牛乳を入れてレンジで温め、よく混ぜる。
②砂糖、チョコレートを加え、よく混ぜる。
③シナモンをプラスしてできあがり。