



CHOCOLATE QUENTE

Ingredientes:

- . 2 Chávenas de Bebida de arroz e coco
- . 2-3 C.S. de Cacau em pó biológico (preferir c/ 100% cacau)
- . 1 C.S. de Açúcar mascavado ou *rapadura* bio
- . 2 paus de Canela do Ceilão bio

Procedimento:

Coloque o cacau, a bebida de arroz e coco e o açúcar *rapadura* numa panela pequena.

Aqueça em lume brando, mexendo até que os ingredientes se envolvam por completo.

Retire do lume e sirva em chávenas.

