

Молоко – 500 мл;

Мокко «Белый шоколад»

Свежесваренный кофе – 500 мл;

Белый шоколад – 55 г;

Палочки корицы – 2 шт.

Кофе можно приготовить заранее, но так, чтобы за время приготовления он не сильно остыл.

В небольшой сотейник налить молоко, добавить шоколад, поломанный на кусочки, корицу и поставить на средний огонь.

Варить, помешивая, до тех пор, пока шоколад полностью не растает.

Попробовать — если напиток получился недостаточно сладким, добавить еще немного шоколада, чтобы потом обойтись без сахара.

Влить горячий кофе, перемешать. Палочку корицы вынуть или же оставить для красоты подачи. Разлить мокко по чашкам и подавать.