Mexicaanse champurrado

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 l melk
100 gram fijne suiker
2 kaneelstokjes
1 sinaasappel (schil)
200 gram pure chocolade
500 ml water
100 gram maïszetmeel
1 snuifje chilipoeder

Bereidingswijze

1. **Breng de melk met de suiker, de kaneelstokjes en de helft van de sinaasappelschil aan de kook. Zet het vuur zacht en laat de chocolade smelten in de melk.**

2. **Los intussen het maïszetmeel op in 500 ml water en voeg het mengsel al roerend bij de chocolademelk. Laat 5 minuten rustig inkoken.**

3. **Giet de chocolademelk in kopjes en werk af met de rest van de sinaasappelschil en het chilipoeder.**