



# 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.