

Choco Egnogg

Total tid **10 Min.** **5 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

1.209 kJ / 289 kcal

INGREDIENSER

2 Portioner

2	äggulor
40 ml	myntasirap
400 ml	mjölk
2 skvätt	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
2 tsk	mald kanel
2 tsk	mald muskotnöt
4 msk	osötat kakaopulver
2 msk	vispad grädde
	Blanka blå sockerpärlor för dekoration (eller annat ätbart som är dekorativt)
2	stycken myntatoppar (översta bladen från myntaplantan ca 1 cm långa)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 äggulor - **40 ml** myntasirap - **400 ml** mjölk - **2 skvätt** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **2 tsk** mald kanel - **2 tsk** mald muskotnöt **4 msk** mald muskotnöt

Blanda alla ingredienser förutom äggulorna i en kastrull och värm försiktigt för att skapa en rik varm choklad. Häll sedan långsamt i blandningen till äggulorna under konstant vispning för att temperera dem. Häll tillbaka blandningen i grytan och värm försiktigt tills den är varm.

Steg 2

2 msk vispad grädde - Blanka blå sockerpärlor för dekoration - **2** stycken myntatoppar (översta bladen från myntaplantan ungefär 1 cm långa) Häll blandningen i muggar och toppa med vispad grädde, blå sockerpärlor och mynta.