



---

## Halloween Hot Chocolate

### Ingredienser

- ♥ 1 liter melk
- ♥ 1 ss sukker
- ♥ 150 g kokesjokolade

### Pynt:

- ♥ 4 marshmallows
- ♥ 8 sjokoladekuler (se tips)

### Fremgangsmåte

Varm opp melken i en kjele sammen med sukker. Ta kjelen av platen rett før melken når kokepunktet. Tilsett da oppdelt, mørk sjokolade og la sjokoladen smelte i den varme melken. Rør blandingen jevn.

Del marshmallowsene på midten så de blir halvparten så lange. Trykk en sjokoladekule godt ned i hver marshmallows.

Hell den varme sjokolade i krus og legg to marshmallows oppi hvert krus.

Serveres!

### Tips

♥ Til øynene brukte jeg her sjokoladedekkede peanøtter kjøpt i løsvekt. Et godt alternativ er å bruke M-sjokolade (som også er peanøtter dekket med mørk sjokolade). Andre typer sjokoladelinser eller -kuler kan også brukes så klart.



© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/halloween-hot-chocolate>