



Skånemejerier

Choklad på menyn

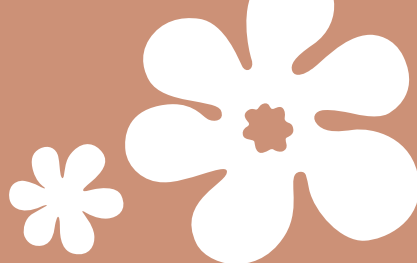
RECEPT PÅ LJUVLIGT
GODA CHOKLADDRINKAR



CHOKO JAVA

is
3 dl chokladmjölk
3 msk kallt kaffe

Lägg is i ett glas.
Häll i kaffe och
chokladmjölk.



Chokladmjölk är året-runt-drycken som låter sig avnjutas såväl varm som kall.

Här har vi utgått från vår goda, färdigblandade chokladmjölk och skapat en samling läckra choklad-drinkar. Vi har samlat dem i tre kategorier: kalla, varma – och så de med alkohol i. Och vi lovar: de är lika enkla att göra som goda att dricka.

Med goda smaksättningar som kaffe, kolasås eller cayennepeppar och en snygg servering blir de enkelt till oemotståndliga frestelser för dina gäster – och lönsamma meny-tillskott för dig.

Lycka till!



Skånemejerier Chokladmjölk innehåller bara 3 % socker och är gjord på mjölk från svenska gårdar som sätter kornas hälsa och välmående i fokus. Chokladmjölken kommer i 1,5 liter förpackning med skruvkork och har en hållbarhet på 33 dagar från produktion.

Art nr: 50230

CHOKO BANANA

2 ½ dl chokladmjölk
1 liten banan
1 rejäl kula vaniljglass
2 msk vispad grädde
kolasås
rostad kokos

Mixa chokladmjölk, banan och glass.
Häll upp i glas. Toppa med grädde,
kolasås och kokos.



CHOKOLINA

1 rejäl kula jordgubbsglass
1 msk jordgubbssylt
2 ½ dl chokladmjölk
2 msk vispad grädde
chokladspån
jordgubbe

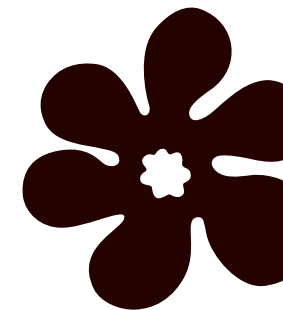
Lägg glassen och sylt i botten på ett glas.
Häll på chokladmjölk. Toppa med grädde,
chokladspån och jordgubbe.



MEGA CHOKO

chokladsås
2 kulor chokladglass
2 ½ dl chokladmjölk
1 msk vispad grädde

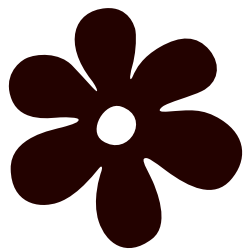
Ringla chokladsås på insidan av glaset.
Lägg i glass. Häll på chokladmjölken.
Toppa med grädde och chokladsås.



GINGER CHOKO

krossad is
3 dl chokladmjölk
½ apelsin
¾ tsk ingefära

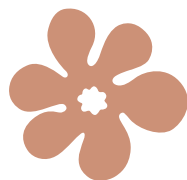
Lägg is i ett glas. Häll i chokladmjölken
och riv i ingefära och zest från apelsin.
Rör runt och dekorera med lite extra zest.



SPICY CHOKO

is
3 dl chokladmjölk
1 tsk kanel
1/3 tsk cayennepeppar

Lägg is i ett glas. Häll i chokladmjölk och kryddor. Rör runt och servera.



LOVE BOMB

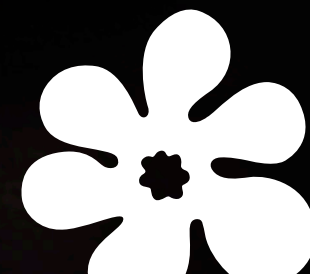
3 dl chokladmjölk
1 ½ dl hallon
chokladsås
2 msk vispad grädde
hyvlat choklad
mynta

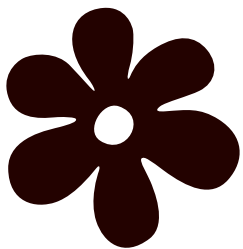
Häll chokladmjölk och hallon i en mixer. Ringla chokladsås i ett glas. Häll i chokladmjölk/hallon mixen. Toppa med grädde, chokladspån, färska hallon och mynta.

PEPPARKAKA

3 dl Chokladmjölk
½ tsk pepparkakskryddor
½ dl vispgrädde, vispad
pepparkakor

Värm Chokladmjölken långsamt tillsammans med kryddorna. Häll upp i glas. Toppa med vispgrädde och lite kross från pepparkakor.





GO NUTS

3 dl Chokladmjölk
1 msk hasselnötskräm
½ dl vispgrädde, vispad
nötter eller krokant, hackade

Värm Chokladmjölken långsamt.
Lägg hasselnötskräm i glaset.
Häll i den varma Choklad-
mjölken. Toppa med vispad
grädde och strö över nötter.



SPICY

3 dl Chokladmjölk
½ apelsin, zest
½ tsk kanel
1 nypa kardemumma
½ apelsin, till dekoration

Blanda i zest och kryddor i Choklad-
mjölken och värm långsamt i en
kastrull. Servera med en skiva
apelsin som dekoration.

Tips!

Spetsa med lite rom.



CHOKO ORANGE

2 dl Chokladmjölk
3 cl Cointreau
is
Romerska bågar

Häll Chokladmjölk och Cointreau
i en shaker med mycket is. Skaka
och häll upp i glas. Dekorera med
Romerska bågar.





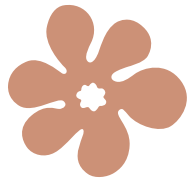
POLKA

3 dl Chokladmjölk
några droppar myntaessens
polkagrisar, hackade
marshmallows

Värm Chokladmjölken långsamt
tillsammans med myntaessens.
Pensla en liten kant på glaset
med glykos och fäst polkahacket.
Häll upp Chokladmjölken. Bränn
av marshmallows och lägg i.

Tips!

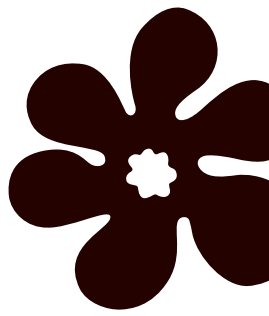
En stänk vodka i drinken ger extra
värme.



MOCCHA

3 dl Chokladmjölk
½ liten espresso
½ dl vispgrädde, vispad
30 g mörk choklad, smält

Värm Chokladmjölken långsamt
med espresson. Häll upp i glas.
Rör samman grädden med smält
choklad. Lägg grädden i glaset
och servera!



CHOKONUT

citron
socker
2 dl Chokladmjölk
3 cl Frangelico
is
vispgrädde
choklad, riven

Vrid toppen av glaset med citron och
doppa i socker. Häll Chokladmjölk,
Frangelico och is i en shaker och
blanda. Häll upp i glas. Toppa med
vispgrädde och riven choklad.



CHOKLAD X 3

mörk choklad, smält
hasselnötter, hackade
2 dl Chokladmjölk
1 dl chokladglass
3 dl mörk rom
chokladsås

Doppa kanten på ett kallt glas i
smält choklad och sen i nötter.
Mixa Chokladmjölk, glass och rom.
Ringla chokladsås i glaset och häll
upp shaken.

KAFFESLUSH

2 dl Chokladmjölk
3 cl Kahlúa
kakaonibs

Häll ingredienserna i en glassmaskin
och kör tills drinken börjar frysa till
och blir tjockare. Häll upp i glas,
dekorerar med kakaonibs och
servera på en gång!



Skånemejerier

storhushall.skanemejerier.se