

## Trink-Schokolade mit Xylit 200 g



Zum Herstellen einer Trinkschokolade geben Sie zwei bis drei gehäufte Teelöffel Kakaopulver in eine Tasse. Rühren Sie das Pulver mit ein wenig (warmer) Milch an und füllen Sie die Tasse mit kalter oder heißer Milch auf – fertig!

### **Zutaten:**

Xylit, 28 % schwach entöltes Kakaopulver (mit Säureregulatoren Kaliumcarbonat und Natriumhydroxid), Sojalecithin (aus garantiert gentechnikfreier Soja).

Nicht nur Xylit ist gesund, auch Kakao ist für seine positiven Eigenschaften bekannt. Dafür sorgen Gerbstoffe (z. B. Tannin), Theobromin und zahlreiche Mineralien. Sogar Sojalecithin kann für den menschlichen Körper äußerst nützlich sein, besonders für Gehirn, Leber und den Cholesterinspiegel.