Schoko-Chili-Salz

Zutaten:

1 El Kakao (Backkakao)100 gr. grobes Meersalz1 Chilischote (je nach Vorliebe)

Zubereitung:

Die entkernte und getrocknete Chilischote mit etwas Salz im TurboChef zerkleinern. Den Kakao mit dem Restlichem Salz im TurboChef, bis zur gewünschten Körnung, vermengen.

Tip:

Gewürze:

Essen und Mehr

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/gewuerze:schoko-chili-salz?rev=1513343287

Last update: **25.03.2022 18:16**

