

Cioccolata calda

Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 2 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso	



La cioccolata calda è una gustosa bevanda a base di cioccolato e latte che si consuma nel periodo invernale, la guarnizione più diffusa è la panna montata ma esistono numerose varianti: il caffè, il caramello, il cocco sono solo alcuni degli ingredienti che possono essere aggiunti per aromatizzarla.

La cioccolata calda ha origini antiche, furono infatti gli aztechi nel XVI secolo a far conoscere agli europei questa bevanda dolce che si diffuse inizialmente tra i nobili del vecchio continente, fu solo qualche secolo dopo che la cioccolata calda divenne più popolare ed è ancora oggi una delle bevande più conosciute ed apprezzate in tutto il mondo.

Ingredienti

» Amido di mais 20 gr	» Latte fresco intero 500 ml
» Cacao in polvere amaro 20 gr	» Zucchero semolato 20 gr
» Cioccolato fondente (al 60% o 70%) 120 gr	

Preparazione



Per preparare la cioccolata calda iniziate versando il latte freddo in un pentolino (1) e stemperateci dentro l'amido di mais (2) e il cacao in polvere (3) setacciati,



mescolando con una frusta per sciogliere completamente ogni eventuale grumo (4). Aggiungete anche lo zucchero. Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo al microonde o a bagnomaria. Quando il latte arriverà a sfiorare il bollore unite il cioccolato fuso (5), amalgamate per bene con una frusta e fate addensare il composto (6). Assaggiate se lo zucchero presente è di vostro gradimento, altrimenti unitene altro a piacere. La cioccolata calda è pronta per essere gustata!

Consiglio

A piacere, potete decorare con della panna montata leggermente zuccherata (con zucchero a velo vanigliato) e scaglette o riccioli di cioccolato fondente.