

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cioccolato caldo

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 tazze di latte
180g di cioccolato dolce
180g di cioccolato semi-dolce
½ cucchiaino di vaniglia
una spolverata di cannella

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il latte a fuoco moderato. Rompete il cioccolato in pezzi. Quando il latte è caldo, scioglietevi dentro i pezzi di cioccolato, muovendo costantemente fino a che si sia completamente sciolto. Aumentate il fuoco e lasciate il composto bollire dolcemente. Aggiungete la vaniglia e la cannella, continuate a sbattere fino a che diventi schiumoso. Servite immediatamente.