

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cioccolata calda all'amaretto

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 5 min    COSTO:  
molto basso



Una fredda serata invernale, la pioggia che batte sui vetri e un caminetto acceso... è questa l'atmosfera ideale per gustare una deliziosa cioccolata calda all'amaretto! Il gusto intenso del [cioccolato fondente](#) si sposa perfettamente con la nota intensa del liquore, un tocco da veri intenditori... senza dimenticare la golosa aggiunta di panna montata, guarnita con [amaretti](#) tritati! Nessuno potrà dire di no a una tazza fumante di cioccolata calda all'amaretto, perfetta anche come [dolce](#) fine pasto da condividere con i propri cari.

Provate anche la ricetta della [crema di cioccolato e caffè](#)!

### INGREDIENTI

LATTE 1 l

CIOCCOLATO FONDENTE 420 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 40 gr

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 40 gr

LIQUORE ALL'AMARETTO 2 bicchierini

### PER DECORARE

PANNA FRESCA 200 gr

ZUCCHERO 20 gr

# PREPARAZIONE

**1** Tagliate a pezzetti il cioccolato fondente, mettetelo in un pentolino e fatelo sciogliere a fiamma dolce mescolando continuamente.

Quando il cioccolato fondente si sarà sciolto in modo omogeneo, togliete dal fuoco e mettete da parte.

In un pentolino mettete il latte, setacciatevi la maizena e il cacao amaro in polvere e trasferite il tutto sul fuoco.

Mescolate continuamente per evitare la formazione di grumi.





**2** Quando inizierà a bollire leggermente, versate lo zucchero nel latte.

Aggiungetevi l'amaretto e il cioccolato fondente fuso.

Mescolate ancora, fino a quando non otterrete la consistenza desiderata.

Versate la cioccolata calda nelle tazze e passate alla preparazione della panna montata, se desiderate.





**3** Per preparare la panna montata versate la panna fredda di frigo in una ciotola insieme a 20 g di zucchero bianco e montatela molto bene con delle fruste elettriche.

Quando avrà raggiunto una consistenza soda e corposa la panna sarà montata.

Trasferitela in una tasca da pasticciere con beccuccio a stella e versatela sulla cioccolata calda oppure se preferite mettetela anche in una ciotolina a parte.

Guarnite la panna montata con degli amaretti tritati e gustate la vostra cioccolata calda.



