

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cioccolata calda

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Cioccolata calda al cioccolato fondente: una ricetta semplice per un dessert denso e avvolgente, ideale per le serate fredde.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CIOCCOLATA CALDA

LATTE INTERO 500 ml

CIOCCOLATO FONDENTE 60 o 70 % di
cacao - 120 gr

CACAO AMARO IN POLVERE 20 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

INGREDIENTI PER DECORARE

PANNA MONTATA facoltativa -

ZUCCHERINI COLORATI facoltativi -

ZUCCHERO IN GRANELLA facoltativo -

GRANELLA DI PISTACCHI facoltativa -

COME FARE LA CIOCCOLATA CALDA

- 1 Vediamo insieme **come cucinare una perfetta cioccolata calda**: in un pentolino, versa 500 ml di latte intero e portalo a bollire a fuoco medio.
- 2 In una ciotola, mescola 120 g. di cioccolato fondente al 60-70% precedentemente tritato, 20 g. di cacao amaro in polvere, 20 g. di amido di mais e 20 g. di zucchero.
- 3 Aggiungi il composto di cioccolato al latte bollente, nel pentolino e mescola con una frusta a mano o con una forchetta, fino a ottenere una crema liscia e densa.
- 4 Servi la cioccolata calda in tazze individuali, decora a piacere con panna montata al momento, zuccherini o granella di frutta secca.

CIOCCOLATA CALDA: RICETTA DENSA E CREMOSA FATTA IN CASA

La **cioccolata calda** è una delle **bevande calde invernali** più amate, perfetta per riscaldare le fredde serate. Preparata con **cioccolato fondente**, **latte** e un pizzico di **cacao amaro**, questa bevanda risulta densa e cremosa, ideale da gustare con un tocco di panna montata o una spruzzata di zuccherini colorati. Con pochi ingredienti e semplici passaggi, potrai preparare una **cioccolata calda fatta in casa** che saprà conquistare tutti. Segui la nostra ricetta per ottenere una **bevanda calda al cioccolato** dal gusto intenso e avvolgente.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere una **cioccolata densa** e liscia, è importante mescolare il **cacao amaro** e l'**amido di mais** con il cioccolato fondente tritato, creando una base omogenea prima di aggiungerla al latte.

Se desideri una **cioccolata cremosa** ma più leggera, puoi sostituire parte del latte intero con latte vegetale.

Aggiungi lo zucchero gradualmente e assaggia per regolare la dolcezza a tuo gusto.

Gli avanzi di cioccolata calda possono essere conservati in frigorifero e riscaldati per un massimo di 24 ore, mantenendo la consistenza densa.

Se ti avanza del cioccolato fondente, puoi usarlo in altre [ricette con cioccolato fondente](#), come [torte](#) o [biscotti](#), evitando sprechi.

Idea da regalare: prepara tutti gli ingredienti per fare la cioccolata, metti il [mix per cioccolata](#) in un barattolo carino, decoralo e chiudilo, allega la ricetta e regalalo a Natale!

COME CONSERVARE LA CIOCCOLATA CALDA

La **cioccolata calda fatta in casa** può essere conservata in frigorifero per un giorno, in un contenitore ermetico. Per riscaldarla, trasferiscila in un pentolino e mescola fino a raggiungere la consistenza cremosa originaria. Puoi anche congelarla e riscaldarla quando desideri una bevanda calda pronta in pochi minuti.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami la cioccolata calda, ecco altre idee di ricette che puoi preparare con ingredienti simili.

[Brownies al cioccolato](#): dolcetti soffici e cioccolatosi, pronti in pochi minuti.

[Mousse al cioccolato fondente](#): dessert cremoso e avvolgente, perfetto per concludere la cena.

[Mostaccioli](#): croccanti e deliziosi, ideali per accompagnare la cioccolata calda.

[Pancakes al cioccolato](#): una colazione golosa con un impasto soffice e cioccolatoso.

[Cioccolata calda all'amaretto](#): una variante originale e profumata della classica bevanda.