

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mix per cioccolata in barattolo

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **2 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



La **cioccolata calda** è una bevanda **golosa** e **ristoratrice**, perfetta per le fredde giornate invernali. Ma sapevi che puoi preparare in casa il **mix per cioccolata** calda e regalarlo ai tuoi amici e parenti per Natale? Il **mix per cioccolata in barattolo** è un'idea originale e facile da realizzare, che ti permetterà di creare dei barattoli personalizzati con i gusti e le decorazioni che preferisci. In questo articolo ti spiegherò come fare il **mix per cioccolata calda in barattolo** e ti darò, in fondo all'articolo, alcune ricette per variare i sapori e le consistenze.

Iniziamo però con il preparato base del mix per

cioccolata in barattolo, con il quale potrai confezionare due barattoli da 250 ml.

## INGREDIENTI

CACAO AMARO IN POLVERE 150 gr

ZUCCHERO DI CANNA SCURO 150 gr

CIOCCOLATO FONDENTE in scaglie - 150 gr

AMIDO DI MAIS 50 gr

## PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola mescola il cacao amaro in polvere, lo zucchero di canna scuro e l'amido di mais.
- 2** Con un coltello a lama piatta, riduci in scaglie il cioccolato fondente previsto. Potresti tritarlo anche con un mixer, ma noi pensiamo che le scaglie siano molto più belle quando si intravedono dal vetro del barattolo.
- 3** Usando un imbuto per marmellate, ovvero un imbuto a bocca larga, riempi due barattoli, puliti e perfettamente asciutti, con il composto così ottenuto, chiudi con il tappo e confeziona il regalo secondo la tua fantasia.
- 4** Chi riceve il mix per cioccolata in dono dovrà sapere che per gustarla non dovrà far altro che sciogliere alcuni cucchiari di composto (dipende dai gusti) in una tazza di latte caldo.

## CONSIGLIO

Per rendere il tuo regalo ancora più speciale, potresti decorare i barattoli con dei nastri, delle etichette, dei fiocchi o quello che ti suggerisce la tua fantasia. Puoi anche scrivere sulle etichette gli ingredienti del mix e le istruzioni per preparare la cioccolata calda, oltre a un

messaggio di auguri. In questo modo, chi riceverà il tuo regalo saprà come utilizzare il mix e apprezzerà il tuo pensiero.

## BARATTOLI FANTASIA

Ecco alcuni **mix di cioccolata in barattolo** che potresti invasettare a strati per un effetto visivo molto bello.

### Mix n.1

cioccolato fondente  
cacao amaro  
zucchero  
zucchero di canna  
fecola di patate.

Puoi aggiungere dei marshmallow tritati o dei biscottini per rendere il regalo più goloso.

### Mix n. 2

cacao amaro in polvere  
zucchero  
zucchero di canna  
amido di mais  
caffè solubile  
gocce di cioccolato fondente

Devi solo mescolare tutti gli ingredienti in un barattolo e aggiungere un'etichetta con le istruzioni per preparare la cioccolata calda con il latte.

### Mix n.3

Cioccolato bianco  
Fecola di patate  
Zucchero a velo  
Zucchero vanigliato

Quest'ultimo è un mix per una cioccolata bianca, morbida e vellutata.