

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Preparato cioccolata calda bianca e pistacchio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il preparato cioccolata calda bianca e pistacchio è il dono perfetto per chi ama le coccole invernali e la bellezza dei regali fatti a mano. Questo "mix in jar" gioca tutto sul contrasto cromatico tra il bianco candido del cioccolato tritato e il verde brillante del pistacchio, creando un effetto stratificato che cattura lo sguardo. È la soluzione ideale da tenere in dispensa per quando la voglia di dolce chiama o da regalare ad amici e parenti come raffinato pensiero natalizio.

Se ami i regali home made, puoi affiancare questo preparato a un vasetto di [confettura di mele](#) o a dei golosi [tartufini cocco e ricotta](#) per un set di dolcezze

indimenticabile. È un'idea che si abbina perfettamente ad un plumcake per una colazione da sogno, o che può essere gustata in solitaria dopo una cena a base di risotto con bresaola e limone.

Preparare questo mix è un gioco da ragazzi:

l'importante è la scelta di ingredienti di alta qualità, come un cioccolato bianco puro e un pistacchio non salato, per un risultato che non ha nulla da invidiare ai prodotti di alta pasticceria.

INGREDIENTI PER IL PREPARATO CIOCCOLATA CALDA BIANCA E PISTACCHIO

AMIDO DI MAIS 40 gr

ZUCCHERO 40 gr

SALE 1 pizzico

CIOCCOLATO BIANCO in gocce o tritato
finemente - 150 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 60 gr

LATTE IN POLVERE facoltativo - 30 gr

DA AGGIUNGERE AL MOMENTO DELLA COTTURA (DA INDICARE SULL'ETICHETTA DEL BARATTOLO):

LATTE INTERO (o bevanda vegetale alle
mandorle o all'avena) - 600 ml

CREMA SPALMABILE AL PISTACCHIO
(opzionale, per guarnire il bordo della
tazza) -

PREPARAZIONE DEL PREPARATO CIOCCOLATA CALDA BIANCA E

- 1 Pulisci e asciuga con grande cura il barattolo di vetro: deve essere completamente privo di umidità per conservare al meglio gli ingredienti secchi. Metti sul fondo del barattolo la cioccolata bianca a pezzetti. Setaccia l'amido di mais e versalo sulla cioccolata. Aggiungi il pizzico di sale e compattalo leggermente con il dorso di un cucchiaino per creare un primo strato uniforme. Fai uno strato di farina di pistacchi. Aggiungi lo zucchero semolato

creando un altro strato bene visibile.

- 2 Continua sopra con lo strato di zucchero. Completa il barattolo versando la farina di pistacchio, che formerà un bellissimo strato verde a contrasto. Se lo usi, aggiungi il latte in polvere e completa con un ultimo strato di granella di pistacchi. Chiudi il barattolo ed etichettalo, riportando le istruzioni per la preparazione finale.
- 3 Versa tutto il contenuto del barattolo in un pentolino antiaderente. Aggiungi a filo un po' di latte a temperatura ambiente mentre mescoli energicamente con una frusta a mano, così da sciogliere perfettamente l'amido ed evitare la formazione di grumi. Unisci il restante latte e metti il pentolino su fuoco basso.
- 4 Cuoci la cioccolata continuando a mescolare finché non si sarà sciolto completamente il cioccolato bianco e la preparazione non avrà raggiunto la densità e la cremosità desiderate. Spalma un velo di crema al pistacchio sul bordo interno delle tazze, versa la cioccolata calda fumante e servi subito.

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il cioccolato bianco sia certificato e privo di contaminazioni.

Versione senza lattosio: utilizza scaglie di cioccolato bianco vegano (a base di burro di cacao e latte di riso o mandorla) per ottenere un preparato adatto a tutti.

Versione light: riduci la dose di zucchero aggiunta al mix e punta tutto sulla naturale dolcezza del cioccolato bianco, aggiungendo un pizzico di cannella per esaltare il gusto senza calorie extra.

L'idea vegetariana/vegana: usa cioccolato bianco vegan e granella di pistacchi tostati al naturale.

L'idea WOW: aggiungi un pizzico di polvere di tè Matcha al mix: il colore verde diventerà ancora più intenso e la nota erbacea bilancerà divinamente la dolcezza del cioccolato bianco.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per mantenere gli strati ben definiti, ogni volta che aggiungi un ingrediente nel barattolo, batti leggermente il fondo su un piano morbido (come un canovaccio) per compattare la polvere. Inoltre, trita il cioccolato molto finemente: si scioglierà in modo omogeneo nel latte caldo senza formare fastidiosi grumi.

Lo sfizio in più: aggiungi una punta di vaniglia in bacca essiccata nel mix: il profumo che sprigionerà la

cioccolata calda sarà celestiale.

L'idea per i bambini: decora il barattolo con un nastro colorato e un piccolo biscottino a forma di stella attaccato al tappo: sarà il regalo più amato da tutti i bimbi.

Idea antispreco: è avanzato un po' di cioccolato bianco o dei pistacchi che stanno perdendo fragranza? Questa ricetta è il modo perfetto per svuotare la dispensa e creare un dono prezioso!

CONSERVAZIONE

Il preparato per cioccolata calda bianca e pistacchio si conserva in un barattolo di vetro a chiusura ermetica in un luogo fresco e asciutto per circa 2-3 mesi. Una volta aperto, consumalo entro un mese per mantenere intatto l'aroma del pistacchio.