

Cioccolata in tazza

La **cioccolata in tazza** è una bevanda a base di latte e cioccolato, molto famosa e diffusa, soprattutto dove gli inverni sono lunghi e freddi. E' infatti un piacere gustarla, sia per il fatto che è calda, sia perchè il cioccolato è una vera golosità.

La **cioccolata in tazza** va servita subito, ben calda, da sola o in accompagnamento a biscotti semplici. I più golosi possono gustarla con la panna montata.

INFORMAZIONI

- **1** persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 10 g di cacao amaro in polvere
- 5 g di fecola di patate
- 10 g di zucchero
- 200 ml di latte

PREPARAZIONE

- Mettere in un pentolino il cacao amaro setacciato assieme alla fecola di patate. Unire lo zucchero.
- Unire il latte, poco a poco, stemperando con la frusta, facendo molta attenzione a che non si formino grumi.
- Accendere il fuoco e far riscaldare il latte a fiamma media.
- Cuocere fino al grado di densità desiderato.
- Servire molto caldo, eventualmente accompagnato da panna montata.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

