

Ciocolată caldă



Ciocolată caldă



Această rețetă reprezintă o modalitate delicioasă de a te bucura de o băutură caldă și reconfortantă în perioada sărbătorilor de iarnă.

- 800 ml lapte
- 100 ml smântână lichidă
- 4 linguri zahăr brun
- 4 lingurițe cacao
- 8 pătrățele ciocolată amăruie
- 1 g sare
- 10-15 ml lapte
- 2 g amidon de porumb
- 1 vârf linguriță scorțișoară
- 1 fiolă esență de vanilie

1. Pune laptele într-o crătiță și încălzește-l la foc mic. Așteaptă până când apar mici bule pe margini, indicând o temperatură de aproximativ 60-70 grade Celsius.



2. În lapte, adaugă smântâna lichidă, zahărul brun, sarea și cacaoa. Amestecă bine pentru a evita formarea cocoloașelor.
3. Adaugă ciocolata în crătiță și amestecă până se topește complet.
4. Poți adăuga mai mult zahăr sau miere de albine, dacă preferi ciocolata mai dulce.
5. Amestecă amidonul de porumb cu cele 4 linguri de lapte și toarnă amestecul peste laptele cu ciocolată din crătiță. Amestecă bine pentru a obține o consistență cremoasă.



6. Adaugă scorțișoara și esența de vanilie, amestecând bine.
7. Toarnă ciocolata caldă în pahare sau căni. Poți adăuga frișcă și bezele pentru decor, plus un praf de cacao deasupra.

