



Caffè al cacao

[Del 28/02/2001 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

Ingredienti: 2 persone: 2 cucchiaini di cacao amaro, zucchero, ¼ di litro di latte freddo, 2 tazzine di caffè appena fatto.

Mettete in una casseruola il cacao, passato al colino e lo zucchero (quanto basta per i vostri gusti): fate sciogliere il tutto, aggiungendo, a poco a poco, 1 bicchiere scarso di acqua fredda, poi il latte e il caffè. Mettete su fuoco moderato e sbattete con una frusta (o con un frullatore a immersione) finchè si formerà in superficie un'abbondante schiuma e il tutto sarà divenuto molto caldo. Versate in tazze e servite.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]