



## Cioccolata

[Del 22/09/2003 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

**Ingredienti: per 6 persone: 200 gr di cioccolato fondente, 1 l di latte fresco intero, 50 gr di zucchero, 1 cucchiaino di fecola o amido di mais.**

Sminuzzate il cioccolato e raccoglietelo in una casseruola con una tazza di latte. Ponete a bagnomaria in ebollizione e mescolate con la frusta finchè il cioccolato sarà fuso. Nel frattempo, fate bollire il resto del latte (meno mezza tazza) con lo zucchero. Continuando a mescolare, unitelo a filo al cioccolato fuso e fate bollire per qualche minuto. Stemperate la fecola nel latte freddo rimasto e unite anche questo, al filo, alla cioccolata. Fate cuocere ancora 1 minuto, versate nelle tazze e servite la cioccolata bollente. Completare a piacere con un ciuffo di panna montata.

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