CIOCCOLATA CALDA TRADIZIONALE

Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 5 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 4 bicchieri

- 240 g di cioccolato fondente - con 70 % di cacao - 400 ml di latte intero - 20 g di zucchero in polvere - 270 ml di panna per dolci

---

1. Rompere il cioccolato a pezzetti nel contenitore di metallo e tagliarlo usando ilprogramma ESPERTO, 30 secondi/velocità 15 (senza scaldare). Raschiare lepareti.

2. Aggiungere lo zucchero, il latte e la panna e riavviare il programma ESPERTO,5 minuti/velocità 3/90°C. Alla fine del programma, versare la cioccolata nellatazza e bere immediatamente.

Consigli del cuoco :

Si può anche usare il cioccolato al latte. In tal caso, non aggiungere zucchero.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016