Cioccolata calda

FACILE · DOLCE · TUTTO L'ANNO · VELOCE

10 min · 1 porzione

PORZIONI 1

Ingredienti

Amido di mais	10 g
Cacao amaro	20 g
Latte	200 ml
Zucchero	20 g
Sale	q.b.

Preparazione

1. Pesare tutti gli ingredienti secchi in un pentolino e mescolare per togliere i grumi.
2. Aggiunge il latte e mettere sul fuoco a fiamma bassa.
3. Continuare a mescolare finché non arriva a ebollizione.
4. Togliere dal fuoco quando raggiunge la consistenza desiderata e versare in una tazza.