

Cioccolata calda alle spezie



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Scalda il latte in un pentolino insieme alla cannella, all'anice ed alla vaniglia; aggiungi da ultimo le mandorle precedentemente tagliate a tocchetti e tostate. Prima che il composto raggiunga l'ebollizione togli dal fuoco e lascia gli aromi in infusione per circa 10-15 minuti. Nel frattempo trita finemente il cioccolato; filtra il composto di latte e spezie e sciogli il cioccolato nel latte filtrato, riportandolo sul fuoco. Mescola spesso con una piccola frusta e servi il cioccolato ben caldo, in bicchieri di porcellana o tazzine di vetro.

Ingredienti per 4 persone

- Per la cioccolata calda:
- 1/2 l di latte intero
- 100 gr di cioccolato al latte
- 1 stecca di cannella
- 1/2 bacca di vaniglia
- 30 gr di mandorle

- anice stellato