

Cioccolata calda speziata

Non è inverno senza una buona e calda cioccolata! Prova la nostra proposta di cioccolata speziata. Ti leccherai i baffi!



Una buona **cioccolata calda** è quello che ci vuole per le **fredde giornate d'inverno!** Prova la nostra versione **speziata, leggera e gustosa** allo stesso tempo. È ottima anche per chi segue un'**alimentazione vegana**. E se non ti piace lo zenzero o le spezie, prova la senza. È buonissima anche così com'è.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti

Per 1 persona

250 ml di bevanda vegetale a tua scelta

15 g di cacao in polvere senza zucchero Despar

8 g di fecola di patate

Mezzo cucchiaino di cannella in polvere Despar

Un pizzico di zenzero in polvere

Un pizzico di cardamomo in polvere

Un pizzico di chiodi di garofano in polvere

Procedimento

1. Versa in un pentolino la bevanda vegetale, il cacao, le spezie e la maizena/fecola.
2. Metti su fuoco medio e mescola vigorosamente con una frusta per eliminare eventuali grumi.
3. Mescola delicatamente per 2-3 minuti.
4. Versa la cioccolata nella tua tazza e, se vuoi, dolcificala a piacere.