

CANNAMELA

Caffè viennese con cioccolato, panna e cannella



Ingredienti

- 4 tazzine caffè forte bollente
- 100 g cioccolato fondente tritato
- 70 g panna fresca
- 100 g zucchero
- 200 g panna montata zuccherata
- qb cacao in polvere
- qb cannella macinata CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Bevanda



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
A
bagnomaria



Kcal per
persona
373.75*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato.
- 2 Unire la panna calda al cioccolato fuso, poi miscelare per rendere omogenea la massa.
- 3 Diluire con il caffè bollente e lo zucchero.
- 4 Rimescolare e versare in 4 bicchierini.
- 5 Guarnire con abbondante panna montata e spolverizzare con il cacao.
- 6 Completare con la **cannella macinata CANNAMELA** e servire subito.