

CANNAMELA

Cioccolata calda con arancia e cannella



Ingredienti

- 2g cannella in stecche CANNAMELA
- 1/2 arancia
- 600g latte intero
- 200g cioccolato al latte
- 18g amido di mais
- 10g zucchero



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
400.5*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Sbucciare l'arancia e porre la buccia priva della parte bianca in un mortaio.
- 2 Aggiungere la cannella in stecche CANNAMELA e pestare.
- 3 Sciogliere il cioccolato al latte tritato su un bagnomaria caldo.
- 4 Portare a bollore il latte con la cannella in stecche CANNAMELA e la buccia di arancia e lasciare in infusione per 30 min, poi filtrare.
- 5 Sciogliere l'amido di mais in 4 cucchiaini di latte aromatizzato, poi trasferire nel resto del latte.
- 6 Versare il latte sul cioccolato fuso.
- 7 Rimettere sul fuoco unendo lo zucchero, poi portare a bollore e cuocere per 3-4 min senza smettere di mescolare.
- 8 Versare la cioccolata nelle tazze e decorare con la cannella in stecche CANNAMELA e una scorzetta di arancia.