

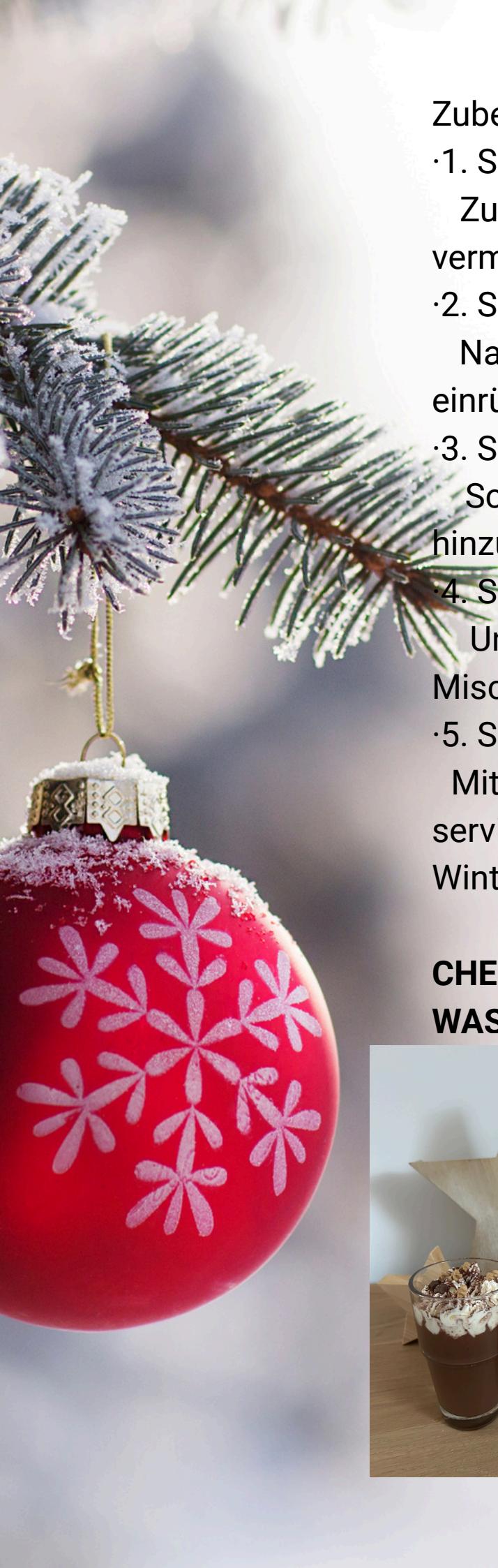


italienische cioccolata calda (grazie a Eva)

Für einen richtig gemütlichen Wintermoment: Diese cremige und leckere Trinkschokolade ist ein Klassiker aus Italien – perfekt, wenn du dir ein bisschen „dolce vita“ in die Adventszeit holen willst.

Zutaten (ingredienti)

- 120 g Kakaopulver (cacao)
- 800 ml Vollmilch (latte)
- 120 g dunkle Schokolade (cioccolato fondente)
- 150 g Zucker (zucchero)
- Zimt (cannella, optional)
- Schlagsahne mit Puderzucker (panna)



Zubereitung (Preparazione)

·1. Schritt:

Zucker und Kakaopulver im Topf vermischen.

·2. Schritt:

Nach und nach die Milch (latte) einrühren.

·3. Schritt:

Schokolade (cioccolato fondente) hinzugeben und schmelzen lassen.

·4. Schritt:

Unter Rühren köcheln, bis die Mischung schön dick und cremig wird.

·5. Schritt:

Mit Sahne (panna) und etwas Zimt servieren – fertig ist deine italienische Winterwärme!

**CHE GOLOSITÀ :)
WAS FÜR EINE KÖSTLICHKEIT!**

