



Cioccolata al sale

Ingredienti

150 g di cioccolato fondente

750 ml di latte

8 grani di sale grosso

È una bevanda che se preparata il giorno prima e riscaldata al momento sarà ancora più buona. Ottima per la prima colazione accompagnata da pane imburrato.

Mettere in un pentolino il cioccolato spezzettato, qualche cucchiaio di latte e il sale grosso. Porre il recipiente a bagnomaria e fondere il cioccolato a fuoco moderato fino a farlo diventare una crema vellutata. Aggiungere il latte tiepido rimasto e mescolare con un cucchiaio di legno. Togliere dal bagnomaria e proseguire la cottura facendo bollire la bevanda al cioccolato per qualche minuto.

Fonte della ricetta: Cioccolata & C.

Ha partecipato al concorso "L'INGREDIENTE MASCHERATO"