

→ bevande scaldacuore ←

cioccolata calda & tè masala chai



procedimento

CIOCCOLATA CALDA

1. Trita grossolanamente il cioccolato e tienilo da parte. Metti in un pentolino la bevanda di riso, aggiungi il cacao e l'amido di mais setacciandoli con un colino a maglie strette. Aggiungi lo zucchero e mescola bene con una frusta per sciogliere il tutto.
2. Metti il pentolino a scaldare su fuoco basso e continua a mescolare, quando la bevanda inizia a sobbollire aggiungi il cioccolato tritato. Mescola sino a quando la cioccolata si sarà addensata!
3. Spegni il fuoco e versa la cioccolata calda in tazza. Puoi darle un tocco in più aggiungendo una spezia a piacere: un pizzico di zenzero, cannella o peperoncino si sposeranno benissimo con la tua cioccolata!

TÈ MASALA CHAI

1. Grattugia dello zenzero fresco fino a ottenerne un cucchiaino. Metti l'acqua in un pentolino, aggiungi tutte le spezie e metti a scaldare il tutto a fuoco medio. Quando arriva a bollore, abbassa la fiamma e lascia sobbollire per circa 15 minuti.
2. Togli il pentolino dal fuoco, unisci 2 cucchiaini di tè nero in foglie e lascia in infusione per 2-3 minuti; è importante non prolungare il tempo di infusione per evitare che il tè nero rilasci un sapore amaro!
3. Filtra il tè masala chai facendolo passare attraverso un colino, poi aggiungi la bevanda d'avena precedentemente riscaldata e versa nelle tazzel! Se vuoi puoi dolcificarlo con un cucchiaino di miele!