

# Cioccolata calda invernale con cocco



**La cioccolata calda incontra spezie esaltanti: una deliziosa combinazione di dolce, speziato e leggermente piccante.**

Cardamomo, cannella e peperoncino – questa cioccolata calda ha davvero una bella carica speziata. Dato che la ricetta usa il latte di cocco invece di quello vaccino, è adatta alla preparazione vegana. In questo caso, controllate gli ingredienti del cioccolato da cucina e omettete i marshmallows o usate un prodotto vegano.

**Attenzione:** il cioccolato da cucina e il latte di cocco variano in dolcezza a seconda del prodotto, quindi è meglio assaggiarli prima e regolare di conseguenza la quantità di zucchero nel cacao.

- 250 ml di bevanda al cocco (quella da bere), non zuccherata
- 250 ml di latte di cocco (quello più denso, che si usa anche per cucinare)
- 2 cucchiaini colmi di cacao in polvere, non zuccherato
- 40 g di cioccolato da cucina, spezzettato grossolanamente
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 pizzico di cardamomo, macinato
- Un po' di peperoncino in polvere
- Un po' di cannella
- Marshmallows, stecche di cannella e scaglie di cioccolato per guarnire, opzionali

1. Scaldare la bevanda al cocco, il latte di cocco, il cacao in polvere, il cioccolato da cucina e lo zucchero in una casseruola. Mescolare fino a quando il cioccolato si è sciolto.
2. Aggiungere il cardamomo, il peperoncino in polvere e la cannella e mescolare bene.
3. Togliere dalla piastra e dividere tra 2 tazze. Coprire ciascuna con 2 o 3 marshmallows, stecche di cannella e scaglie di cioccolato o ingredienti a scelta e servire.

**Tempo di preparazione: circa 10 minuti**