

CHOCOLATE CALIENTE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 4 tazas pequeñas

Ingredientes:

- 3 tazas de leche entera, 700 ml
- 3 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
- ¼ taza de azúcar granulada
- 1 taza de chocolate semidulce picado o chips (40z / 113g)
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- una pizca de canela



Instrucciones:

1. Primero, pica el chocolate en trozos pequeños o utiliza chispas de chocolate.
2. En una olla pequeña, combina la leche y el azúcar a temperatura media, revuelve mientras se está calentando, hazlo con frecuencia.
3. Agrega el cacao en polvo y la pizca de canela y mezcla a fuego lento hasta que esté caliente pero **no hirviendo**.
4. Agrega el chocolate picado o las chispas de chocolate y revuelve hasta que todos los trozos se hayan derretido y la mezcla esté suave. Retira del fuego y agrega la vainilla. Sirve con crema batida, pedacitos de chocolate o mini marshmallows o con lo que te guste más.. sencillamente el mejor chocolate caliente que he probado.

Notas:

*No dejes que el chocolate caliente hierva o el chocolate se partirá y tendrás una textura granulada.

*El espesor del chocolate caliente proviene del chocolate en sí, por lo que si deseas una textura más espesa, puedes agregar más chocolate o agregar una suspensión de maicena hecha de 2 cucharaditas de maicena y 4-5 cucharaditas de agua. Agrégalo a la olla y revuelva hasta que espese. (Yo no lo hice, me gusto el espesor que tenía)

*Las sobras se mantendrán bien en el refrigerador durante 3-4 días y se pueden recalentar (no hervir), eso hicimos con el que nos quedó a nosotros.

*Puedes utilizar la leche que más te guste, almendra, avena o soya, solamente que la textura del chocolate caliente puede variar, ya que estas leches no son tan cremosas como la leche de vaca.