



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Cioccolata calda speziata

Cosa fare con l'enorme coniglio di cioccolata ricevuto in regalo e che non si riesce a finire o di quelli che non abbiamo potuto donare? Quando la Pasqua è passata non possiamo più regalarli o presentarli in tavola... Allora riutilizziamoli!



Ingredienti

Per una persona:
2,5 dl di latte
40 g di pezzetti di conigli di cioccolata
1 pizzico di spezie come, ad esempio, peperoncino, cannella o cardamomo

Preparazione

Riscaldare il latte con le spezie in un pentolino e farvi fondere i pezzetti di cioccolata continuando a rimestare.
A dipendenza dei gusti, si può frullare per rendere schiumosa la bevanda, o servirla con la schiuma del latte come un cappuccino.