

## Befana plastic free: preparato per cioccolata calda

### Dose per una cioccolata:

- Contenitore in vetro da 125 ml
- 25 g di cacao amaro in polvere
- 25 g di amido di mais
- 20 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella (facoltativo)
- 25 g di gocce di cioccolato fondente (facoltativo)
- Qualche marshmallow (facoltativo)

### Preparazione:

- Pesare tutti gli ingredienti e aggiungerli al contenitore uno a uno formando degli strati. Il nostro consiglio è di mettere il cacao come strato inferiore, sbattendo il contenitore per uniformarne lo spessore.
- Aggiungere poi lo zucchero, l'amido di mais, la cannella e le gocce di cioccolato.
- A seconda dei gusti aggiungere i marshmallow come strato finale. Questi dolcetti infatti non andranno mischiati all'impasto durante la preparazione della cioccolata e devono essere quindi comodamente separabili dal preparato.
- Abbellire il contenitore di vetro a piacimento con fiocchetti e nastri.
- Creare un cartellino con le istruzioni per la preparazione della cioccolata calda.
- Nella prossima pagina trovi due bigliettini che puoi utilizzare e le istruzioni della ricetta.



## Ricetta per la cioccolata calda

### *Preparazione:*

- Separa i marshmallow e mettili da parte per utilizzarli a fine cottura
- Setaccia il resto degli ingredienti in un pentolino
- Metti il pentolino sul fuoco dolce e aggiungi gradualmente 250 ml di latte mescolando per evitare la formazione di grumi
- Continua a mescolare fino a portare a ebollizione
- Versa la cioccolata calda in una tazza e aggiungi i marshmallow

