

Chocolate quente cremosíssimo



Ingredientes:

- 400 ml de leite (sua preferência)
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 100 ml de creme de leite
- 1 xícara (80 gramas) de chocolate picado de sua preferência
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó ou cacau em pó
- 1 colher de sopa de café
- Canela a gosto

Modo de preparo:

Levar o leite e o amido de milho ao fogo, cuidando para diluir bem o amido. Quando estiver tudo bem misturado acrescentar o creme de leite, sempre mexendo.

Quando estiver bem quente misturar os pedaços de chocolate, mexendo até derreter por completo. Acrescentar o chocolate em pó (ou cacau) sempre mexendo. Quando começar a borbulhar cozinhar por mais dois minutos.

Finalizar com o café, e, se desejar acrescentar uma pitada de canela em pó a gosto.