

O melhor chocolate quente do mundo

<https://sem lactose.com/2017/06/21/o-melhor-chocolate-quente-do-mundo/>

Atualizado em: novembro 26, 2019

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:05](#)

[00:08](#)

[Baixa](#)

[02](#)

Para espantar o frio, nada melhor do que uma bebidinha quente para aquecer o corpo e a alma, não é mesmo? Ainda mais se essa bebida for um chocolate quente! O cheiro, o sabor, a textura cremosa. Tudo encanta nesta que é a bebida considerada o presente dos deuses.

Esta é a receita que eu mais amo de chocolate quente! Ela não contém lactose, proteínas do leite ou glúten e fica incrivelmente saborosa e cremosa! O segredo? O leite de coco e a gema de ovo dão a cremosidade necessária. O sabor intenso do chocolate fica por conta do cacau em pó e o chocolate 60% cacau. (Procure usar um cacau em pó com no mínimo 50% de cacau na composição. Não use achocolatado). O leite de amêndoas e a baunilha dão um sabor suave a essa bebida (que na minha opinião, fica muito mais saborosa do que a preparada com leite de vaca).

INGREDIENTES

- 2/3 de xícara de leite de amêndoas ([veja como preparar o seu leite vegetal caseiro](#))
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 40g de chocolate 60% cacau (ou qualquer chocolate sem leite) + 1 colher de sopa de raspas de chocolate para enfeitar
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 gema de ovo

PREPARO

1. Bata todos os ingredientes em um mixer ou liquidificador menos o chocolate.
2. Coloque a mistura em uma panela pequena e adicione o chocolate. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre. O chocolate irá derreter e a mistura logo começará a encorpar. Desligue antes de começar a ferver (é importante cuidar para não ferver, pois a gema pode talhar)
3. Sirva quente e decore com as raspas de chocolate por cima.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [OkPolítica de Privacidade](#)