



Cioccolata calda alla nocciola e anice

**Una coccola perfetta nelle fredde giornate invernali e
una ricetta facile che si prepara in poco tempo**



Ciocolata calda alla nocciola e anice (Foto © Lisa Corsoni).

Per i Maya il cioccolato era la bevanda degli Dei, e come dargli torto? Possiamo descrivere questo ingrediente con molti aggettivi: avvolgente, profondo, ricco, lussuoso, antidepressivo e tanti altri. Ad ognuno, il suo preferito! Che sia fondente, al latte o bianco è sempre un piacere concedersi un morso di cioccolato.

Ma che ne dite di trasformarlo in una **golosa cioccolata calda in tazza**? La ricetta che proponiamo si può realizzare in casa con pochi e semplici ingredienti e senza alcuna difficoltà. Per questa versione ci siamo fatti ispirare dal gusto del latte alla nocciola e lo abbiamo accompagnato con [anice verde](#) per dare un tocco speziato che non guasta mai soprattutto con l'avvicinarsi del Natale, una festività che è un vero e proprio richiamo alle spezie.

Ciocolata calda alla nocciola e anice

la **Ciocolata calda alla nocciola e anice** è una golosità da assaporare in totale relax, dal sapore avvolgente ed equilibrato, che può essere cambiato in base ai propri gusti. Vi piacerebbe provarla in una versione più densa e cremosa? Niente paura, potete diminuire la dose del latte o aumentare la dose del cioccolato o, semplicemente, aggiungere una piccola quantità di addensante tipo amido di mais, fecola di patate e simili. Insomma, comunque voi la prepariate sarà sempre un successo. Provare per credere!

Data di creazione

12/12/2020

Autore

lisa-corsoni