

Cioccolata calda speziata al caffè

Preparazione: 10 minuti | **Lavorazione:** 5 minuti | **Quantità:** 2 bicchieri (480 ml)

1 bicchiere e ½ (360 ml) di latte

½ bicchiere (90 g) di scaglie di cioccolato semi-fondente

¼ di cucchiaino di cannella macinata

2 cucchiaini di grani di caffè solubile

⅓ di cucchiaino di chili in polvere

1. Versare tutti gli ingredienti nel boccale Vitamix nell'ordine in cui sono elencati e chiudere bene il coperchio.
2. Selezionare la Variabile 1.
3. Avviare l'apparecchio e aumentare lentamente la velocità fino al valore più alto.
4. Miscelare per 5 minuti.

Informazioni nutrizionali

Valori per porzione da 1 bicchiere (240 ml): calorie 400, grassi totali 22 g, grassi saturi 13 g, colesterolo 20 mg, sodio 80 mg, carboidrati totali 46 g, fibre 3 g, zuccheri 41 g, proteine 10 g