

## Η ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Η ζεστή σοκολάτα, γνωστή ως ζεστό κακάο ή σοκολάτα κατανάλωσης, είναι ζεστό γάλα σοκολάτας. Η ζεστή σοκολάτα που παρασκευάζεται με λιωμένη σοκολάτα ονομάζεται μερικές φορές σοκολάτα κατανάλωσης, η οποία χαρακτηρίζεται από λιγότερη γλυκύτητα και πιο πηχτή συνοχή.



### Η ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Αρχικά, σπάζουμε την σοκολάτα σε μικρά κομμάτια μέσα σ' ένα ποτήρι που ν' αντέχει τη ψηλή θερμοκρασία, καθώς αυτό μετά θα το ζεσταίνει. Μετά βάζουμε μέσα σ' ένα άλλο ποτήρι το νερό με τα αρωματικά που έχουμε επιλέξει και τη ζάχαρη, τα αφήνουμε να βράσουν για 3-4 λεπτά.

Στη συνέχεια προσθέτουμε το κακάο και το ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί. Όταν ομογενοποιηθεί το μείγμα, το παίρνουμε από σήτα ώστε να μην πέσουν τα μπαχαρικά και έπειτα το ρίχνουμε μέσα στο ποτήρι με τα κομμάτια σοκολάτας. Ανακατεύουμε καλά καλά για να γίνουν όλα ένα ενιαίο μείγμα και σερβίρουμε στην αγαπημένη μας κούπα. Το επιπλέον νερό το βάζουμε γιατί θα έχουμε εξάτμιση με το βράσιμο των τριών λεπτών.

### Η ΖΕΣΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΕΙΝΑΙ ΕΤΟΙΜΗ

