

Cocktail al nero piccante

È l'attrezzatura indispensabile per tritare finemente o ridurre ad emulsione qualsiasi ingrediente. La sua doppia lama in acciaio inossidabile e la velocità regolabile permettono di frullare perfettamente anche alimenti fibrosi o duri, come il ghiaccio per i frappe' che risultano sempre spumosi e perfettamente confezionati.



Tempo preparazione:
2 minuti

Tempo di cottura:
0 minuti

Dosatura:
Per 4 persone



200 g di ghiaccio
150 g di latte
100 g di cioccolato fuso tiepido
50 g di zucchero di canna
1/2 dl di rum
un peperoncino fresco

Istruzioni per la preparazione

1. Fondi il cioccolato e lascialo liquido in disparte.
2. Nel bicchiere già montato sulla macchina inserisci nell'ordine il ghiaccio, poi lo zucchero, il latte, la panna e il peperoncino.
3. Chiudi bene il coperchio e lascia andare alla massima velocità.
4. Quando non senti più il rumore del ghiaccio che batte alle pareti, lascia cadere a filo il fondente tiepido.
5. Dopo poco aggiungi il rum, sempre alla massima velocità.
6. Spegni la macchina e servi immediatamente nelle coppette.
7. Servi con spruzzata di cannella in superficie.

Suggerimenti

Questa bevanda è un perfetto after dinner invernale, ma puoi sostituire il cioccolato e il rum con qualsiasi altro ingrediente di tuo gusto. Ricorda che il frullatore dovrà andare ad alta velocità se desideri un effetto montato e cremoso.