

FRAPPE' CALDO CON CIOCCOLATO NOCCIOLA E PANNA

Durante le fredde giornate invernali cosa c'è di meglio di una golosissima bevanda calda? Frappè caldo con cioccolato alla nocciola con topping di panna e nocciole tostate, una vera coccola per il palato!



INGREDIENTI:

- latte
- qb cacao
- qb panna montata
- qb nocciole tostate in scaglie
- topping di crema decora e gusta



Difficoltà
FACILE



Preparazione
10 min



Porzioni
2 persone

1

Prendere un bicchiere grosso e colare la crema decora e gusta sul bordo attendendo che coli nel centro del bicchiere internamente.

CONSIGLIO

Per rendere il frappè ancora più goloso usare come topping scaglie di cioccolato fondente o gocce di cioccolato a preferenza



- 2** Intanto scaldare in un pentolino del latte con cacao amaro e versarlo nel bicchiere, il calore farà sciogliere la crema decora e gusta creando un bel effetto marmorizzato.
- 3** Guarnire il bicchiere con panna montata altra crema decora e gusta e topping a piacere.