Cioccolata di Natale

Ingredienti

- 1 cucchiaio di cacao amaro in polvere
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 250 gr di latte
- paprika (facoltativo)

Procedimento

- Mettete in un pentolino cacao, zucchero, farina e cannella. Aggiungete un goccio di latte e mescolate fino a ottenere una crema omogenea.
- Mettete il resto del latte in un bricco e scaldatelo al microonde.
- Mettete sul fuoco il composto di cacao, zucchero e cannella e aggiungete il latte caldo.
- Portate a bollore e continuate a mescolare. Servite caldissima, e se volete osare, con un pizzico di paprika.