

Chocolate Quente com Nutella para o #NutellaDay



Meu #NutellaDay foi com chocolate quente com Nutella!

Segundo a “internet”, hoje é o #NutellaDay. Fica aqui a dica do que de mais fácil você pode fazer (~~além de comer direto do pote~~) com a iguaria italiana que conquistou o paladar de todos. Conhece alguém que não gosta de **Nutella**? Nem eu.

Então se joga sem medo de ser feliz nessa delícia que é o **Chocolate Quente com Nutella**! Os elementos que você vai precisar para cometer esse crime com a sua dieta estão com medida para uma pessoa. Se tiver cúmplices, basta multiplicar

pelo número de envolvidos.

Ingredientes

- 1 xícara de leite;
- 50 gramas de chocolate meio amargo;
- 1 colher bem generosa de **Nutella**;
- 1 colher de creme de leite.

Modo de preparo

Não poderia ser mais simples: coloque tudo em uma panela e leve ao fogo, mexendo bem e controlando a temperatura para que não derrame. Quando estiver bem homogêneo (com chocolate derretido e **Nutella** bem misturada), está pronto! Fica cremoso e saboroso.



Quase pronto!

Sugestões extras

- *Uso o chocolate meio amargo o até um mais forte, com 60 ou 70% cacau, que é para não ficar muito doce.*
- *Para dar outros sabores, pode adicionar marzipan, leite de coco...os ingredientes que tiver à mão. São bem mais gostosos do*

que chantili (my opinion).

*– A **Nutella** é só pela “gordice” mesmo. O melhor chocolate quente que já tomei na vida contava apenas com leite quente e um cubo generoso de chocolate belga, preso em um palito, que ia derretendo aos poucos. Simples e eficiente.*

Origem do Nutella Day: criado por dois blogueiros italianos em 2007, o #WorldNutellaDay tem como objetivo principal o compartilhamento de receitas com o doce por quem é fã.