CIOCCOLATA CALDA ALLA BIRRA GREEN'S GALLANT AMBER ALE



COSA OCCORRE PER 4 PERSONE

400 grammi di cioccolato fondente al 70%, 640 millilitri di Birra **GREEN'S AMBER ALE**, 30 grammi di amido di mais.

ed ecco come si fa...

Sciolgo il cioccolato a bagno maria, quindi vi unisco 480 millilitri di birra, mescolando con una frusta.

A parte stempero l'amido di mais con 20 millilitri di birra e unisco questa miscela al cioccolato alla birra.

Riporto la preparazione sul fuoco, sempre a bagno maria. Cuocio sino a quando si addensa, continuando a mescolare.

Unisco i rimanenti 80 millilitri di birra, mescolo ancora, quindi verso la cioccolata calda alla birra in quattro tazze o bicchieri trasparenti.

Servo immediatamente.

Questa ricetta è stata ideata e realizzata da **Paola Uberti**, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY e del sito SLELLYBOOKS.com.