

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Aprenda a fazer uma deliciosa versão caseira do chocolate quente, uma das bebidas mais procuradas pelo brasileiro nos dias de frio

Uma das bebidas mais queridas no período do frio, o chocolate quente é capaz de combinar aconchego e sabor em uma só xícara. Tradicionalmente com leite e chocolate derretido, o preparo pode se tornar mais elaborado com adições de canela, chantilly ou até mesmo um toque de licor. Nesta semana, a convite do Divirta-se Mais, o chef Matheus Camargo, do Juscelino Bar e Restaurante, ensina como fazer uma deliciosa e caseira versão da receita.

“O chocolate quente perfeito nasce da combinação equilibrada entre sabor intenso, textura cremosa e temperatura ideal”, define o chef. Para atingir esse resultado, ele explica, é preferível o uso de chocolates com alto teor de cacau, entre 60% e 70%, e leite integral de qualidade. “Também é preciso cozinhar a bebida em fogo baixo para preservar os aromas”, diz.

Ainda de acordo com o chef, finalizar o preparo com um toque de especiarias, como canela, noz-moscada ou baunilha, faz a diferença. “Se quiser um chocolate ainda mais aveludado, bata a bebida com um mixer antes de servir.

UMA XÍCARA DE aconchego

IMAGEM DE MUHAMMAD RAGAB POR PIXABAY



À convite do Divirta-se Mais, o chef Matheus Camargo compartilha receita caseira de chocolate quente

Isso cria uma espuma leve e deliciosa”, garante.

Chantilly, raspas de chocolate ou marshmallows são outras sugestões de finalização. “Acrescentar uma colher

de creme de avelã ou doce de leite no fundo da caneca, antes de despejar o chocolate, quente também dá um toque especial à receita”, complementa Matheus.

Para acompanhar a bebida, o chef indica acompanhamentos que podem deixar a experiência ainda mais aconchegante. “Pão de queijo

Ingredientes

- 500 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 g de chocolate 70% cacau picado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de leite (para dissolver o amido)
- Açúcar a gosto
- 1 pau de canela (opcional)

Modo de preparo

- Em uma panela, aqueça o leite com a manteiga e a canela em pau em fogo baixo por cerca de 7 minutos, sem deixar ferver
- Retire a canela e adicione o chocolate picado, mexendo até derreter completamente
- Dissolva o amido de milho no leite frio e adicione à panela, mexendo sempre até engrossar e ficar cremoso
- Ajuste o açúcar a gosto e sirva bem quente
- Se quiser um sabor ainda mais intenso, adicione uma pitada de sal ou um toque de café expresso

quentinho é um clássico. Biscoitos amanteigados, cookies de chocolate, croissants ou pães doces leves são uma boa pedida. Bolos simples, como fubá, cenoura ou chocolate, combinam perfeitamente com a cremosidade da bebida”, sugere.