

Como fazer em casa

---

# Chocolate Quente Cremoso



## MUITO FÁCIL DE FAZER

### Receita básica

**2 colheres** de sopa (cheias)  
de Chocolate Quente Cremoso  
Flavor House

**100ml** de Leite.

Uma xícara. De preferência  
do tipo Mug. (Explicarei melhor  
mais adiante)

Microondas



## COLHER CHEIA?

Na imagem ao lado você pode ver um exemplo de uma colher cheia. Você pode ter alguma variação, mas o resultado será o mesmo.

A colher correta é a de sopa, que normalmente é a maior que temos em nossas casas. Nas tabelas nutricionais é convencionalizado que cada colher tenha a capacidade de 10g de pó.

Se preferir você pode utilizar uma daquelas colheres medidoras ou até uma balança. Mas não se preocupe, o produto é artesanal e pode ter pequenas variações a cada vez que você for prepará-lo.





## O QUE É UMA MUG?

Trata-se deste tipo de caneca de maior porte. A capacidade delas varia entre 350ml e 400ml.

Nosso Chocolate Quente Cremoso terá mais ou menos 150ml, mas durante o aquecimento no microondas o produto tende a subir pela xícara; por isso é importante que ela seja maior. Afinal ninguém quer ficar limpando o microondas depois.

Se você não tiver uma MUG, use um pote com uma capacidade próxima. Minha dica é preferir algo de vidro ou cerâmica, pois assim não pega gosto de algo feito anteriormente no recipiente.



## DILUIÇÃO

Coloque o leite na MUG, adicione uma colher de cada vez. Dilua bem para não ficar nenhuma pelota de mistura para Chocolate Quente Cremoso.



# AQUECIMENTO

Coloque por 1 minuto no microondas. Retire, misture o produto novamente e coloque por mais 1 minuto. Caso o leite esteja muito frio, talvez você precise colocar por mais 30 segundos.



