



INGREDIENTI:

400 gr. di cioccolato fondente; 2 tazze di latte; 100 ml. di panna fresca; un cucchiaino di zucchero a velo; 1 stecca di vaniglia; cannella in polvere; noce moscata; peperoncino in polvere.

PROCEDIMENTO:

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con il latte, aggiungete la vaniglia, un pizzico di cannella in polvere, poca noce moscata e peperoncino in polvere (senza esagerare). Mescolate finchè il cioccolato non sia completamente fuso. Montate la panna con lo zucchero a velo e ancora un po' di cannella. Versate nelle tazze e guarnite con la panna montata.

... e per far meglio valere il tuo diritto al libero lavoro intellettuale, aderisci e invita altri ad aderire al social network www.concorrenzaeavvocatura.ning.com e aderisci al gruppo aperto ["concorrenza eavvocatura" su facebook](#) (contano già centinaia di adesioni). Unisciti ai tanti che rivendicano una vera libertà di lavoro intellettuale per gli outsiders e, finalmente, il superamento del corporativismo nelle professioni ! ...