

## Η boozy ζεστή σοκολάτα που θα φτιάχνεις όλον τον χειμώνα

**Μερίδες:** 4 κούπες **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

Διατηρείται στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

### Υλικά:

- 1Lt ρόφημα αμυγδάλου ή βρώμης χωρίς ζάχαρη (ή οποιοδήποτε άλλο φυτικό ρόφημα ή ζωικό γάλα)
- 2 κ.σ. maple syrup ή μέλι
- 3 κ.σ. αμυγδαλοβούτυρο (ή ταχίνι ή άλλο βούτυρο καρπών)
- 2 κ.σ. κακάο χωρίς ζάχαρη
- ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1/3 κ.γ. αλάτι
- 60 - 100 ml [Disaronno Velvet](#) (αναλόγως πόσο αλκοολούχο το θέλουμε)

### Για το σερβίρισμα (προαιρετικά):

- σαντιγύ
- τριμμένη κουβερτούρα

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το ρόφημα αμυγδάλου (ή οποιοδήποτε ρόφημα ή γάλα χρησιμοποιήσουμε), το maple syrup (ή το μέλι) και το αμυγδαλοβούτυρο και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε το κακάο, το ξύσμα πορτοκαλιού, φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε καλά.

2) Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το αλάτι και ανακατεύουμε συνεχώς μέχρι να αρχίζει να κοχλάζει η σοκολάτα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για 5-7 λεπτά.

3) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το [Disaronno Velvet](#) και ανακατεύουμε. Σεβίρουμε τη σοκολάτα ζεστή με μία κουταλιά σαντιγύ και 1 κ.γ. τριμμένη κουβερτούρα.