

Gli editoriali.

10 Bevande calde perfette per l'inverno, tutte da gustare

Cioccolata, vin brûlé e le analcoliche calde: scopri tutte le bevande calde perfette per affrontare l'inverno.

Quando le giornate si accorciano e il freddo si fa sentire, non c'è nulla di meglio che coccolarsi con una **bevanda calda** capace di scaldare corpo e spirito. Dalle tisane profumate ai **cocktail caldi**, fino alle **bevande calde da fare in casa che profumano già di Natale**, ecco dieci idee da scoprire e provare per rendere ogni momento d'inverno più piacevole e goloso.

1. Cioccolata calda classica

Regina indiscussa delle **bevande calde**, la cioccolata calda è un abbraccio dolce perfetto per le giornate più fredde. Prepararla in casa è semplicissimo: bastano **latte, cacao amaro e un po' di zucchero**. Per un tocco gourmet, aggiungi un pizzico di **cannella** o una spolverata di **peperoncino**, per una coccola invece ricoprila di **mini marshmallow e panna montata**.

2. Vin brûlé

Tra le **bevande calde alcoliche** più amate d'inverno, il vin brûlé è un classico dei mercatini natalizi. Si prepara scaldando vino rosso con zucchero, scorze d'arancia, chiodi di garofano e cannella. Il risultato è una **bevanda alcolica calda** profumata e avvolgente, perfetta da gustare dopo una giornata sulla neve.

3. Caffè speziato alla cannella

Per chi ama il profumo del caffè ma vuole un tocco diverso, il caffè speziato è la scelta ideale. Basta aggiungere cannella, noce moscata o zenzero alla moka per ottenere una **bevanda calda da fare in casa** energizzante e aromatica.

4. Punch al rum

Bevanda simbolo delle serate d'inverno, il punch al rum è una **bevanda calda alcolica** dal sapore deciso. Si prepara con tè nero, rum, zucchero di canna e succo di limone. Un cocktail caldo che unisce dolcezza e forza, perfetto da condividere con gli amici nelle fredde serate festive.

5. Latte dorato (Golden Milk)

Per chi cerca un'alternativa salutare, il latte dorato è una bevanda calda da fare in casa a base di latte (anche vegetale) e curcuma. Ha proprietà antinfiammatorie e un gusto delicatamente speziato: un piccolo rituale di benessere per scaldare corpo e mente.



6. Sidro di mele caldo

Profumato e naturalmente dolce, il sidro di mele caldo è una delle **bevande calde alcoliche** più amate nei paesi anglosassoni. Basta scaldare del sidro di mele con cannella, chiodi di garofano e una fetta di arancia. Con o senza un goccio di brandy, è perfetto per i pomeriggi invernali.

7. Tisana zenzero e limone

Semplice, leggera e depurativa, la tisana [zenzero](#) e limone è una **bevanda calda da fare in casa** che non delude mai. Aiuta a combattere i malanni di stagione e dona subito una sensazione di calore e benessere. Ideale anche dopo i pasti.

8. Irish Coffee

Un grande classico tra le **bevande calde alcoliche**. L'[Irish Coffee](#) unisce caffè bollente, whisky irlandese e panna montata: un connubio irresistibile tra amaro, dolce e cremoso. Perfetto come dopocena o per concludere una serata in montagna.

9. Bombardino

Simbolo delle vacanze in montagna, il **Bombardino** è una delle **bevande calde alcoliche** più amate dell'inverno. Nato tra le piste da sci delle Alpi, si prepara con **liquore all'uovo (come Vov o Zabov), brandy e panna montata**. Il risultato è una **bevanda alcolica calda** cremosa e dal gusto intenso, perfetta per scaldarsi dopo una giornata all'aperto. Puoi anche realizzarla in casa in versione "soft", sostituendo il liquore con del latte caldo e un pizzico di vaniglia.

10. Tè chai latte

Originario dell'India, il chai latte è una **bevanda calda da fare in casa** profumata e speziata. Si prepara con [tè nero](#), latte e una miscela di spezie come cardamomo, zenzero e cannella. Una tazza di pura armonia per rilassarsi nelle giornate fredde.

Che tu preferisca una **bevanda alcolica calda** o un infuso naturale, le **bevande calde** sono il modo migliore per vivere l'inverno con gusto e comfort. Prepararle in casa è facile e divertente: basta un po' di fantasia e gli ingredienti giusti per trasformare ogni pausa in un momento di piacere.

www.bennet.com