

POUDRE MAISON POUR BOISSON CACAOTÉE DIY

façon Nesquik fait-maison

Ingrédients (en 2 fois):

- ❑ 1 cup de sucre cristallisé
- ❑ 2/3 cup de cacao amer en poudre
- ❑ 2 sachets de sucre vanilliné
- ❑ ¼ tsp de cannelle en poudre
- ❑ ¼ tsp de sel fin
- ❑ 2 tbsps de mycryo
(beurre de cacao en poudre)
- ❑ 2 tbsps de fécule de maïs



Préparation:



Verser les ingrédients dans le bol du robot (TM6).

Utiliser des mesures américaines.

Mixer 20 sec/vitesse 7.

Conserver dans un bocal hermétique.

Faire en 2 fois pour un mixage plus fin.

Répéter l'opération pour remplir le pot hermétique choisi, (ici Bocal 1,5 litre Action).

MODE D'EMPLOI:

Pour faire un chocolat au lait, mélanger 1 à 2 c.à.café de poudre maison au chocolat à la quantité de lait chaud désirée, remuer et déguster.

♥ Régalez-vous! ♥