

## BOISSON CACAOTÉE MAISON 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
- ❑ 1/4 tsp de cannelle en poudre
- ❑ 1/4 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 chocolat Nesquik fait maison à la quantité de lait chaud désirée, remuer et déguster.

*♥ Régalez-vous! ♥*