

# Homemade Hot Cocoa Mix

## {Preparado Casero de Cacao Caliente}

### Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente, salvo que se indique lo contrario)

(para unas 15-20 tazas)

230 g (2 cups) de azúcar glass

85 g (1 cup) de cacao puro en polvo (sin azúcar)

325 g (2 ½ cups) de leche en polvo desnatada

3 cucharadas de harina fina de maíz (tipo Maizena)

1 cucharadita de sal fina

Mini marshmallows, mini nubes o mini malvaiscos para acompañar (opcional)

### Elaboración:

1. Colocamos todos los ingredientes (excepto los marshmallows) en un recipiente grande con cierre hermético.
2. Removemos con unas varillas hasta que se hayan combinado por completo y cerramos bien.
3. Añadimos ⅓ de nuestro "Hot Cocoa Mix" casero en nuestra taza favorita.
4. Vertemos agua o leche muy caliente.
5. Removemos hasta disolver totalmente.
6. Dejamos caer unos mini marshmallows y disfrutamos de un momento inolvidable.

En un recipiente hermético, alojado en un lugar fresco y seco, puede conservarse durante meses.

Rosa M Lillo ♥