

Chocolat chaud en poudre (style Carnation)

- La recette secrète du chocolat chaud en poudre (style Carnation!)



Ingrédients :

- 3 tasses (750 ml) de lait en poudre
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre granulé
- 1/2 tasse (125 ml) de cacao en poudre
- 1/8 de cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Dans un contenant hermétique (style pot Mason), combiner tous les ingrédients ensemble et mélanger.

Pour utiliser :

1. Utiliser 3 ou 4 cuillères à soupe dans une tasse d'eau bouillante. Bien mélanger.

Si vous aimez le chocolat chaud, voici d'autres recettes à voir absolument !

- [Quick en poudre maison](#) (Un classique!)
- [Chocolat chaud \(style Bistrot de Paris\)](#) (Avec du vrai chocolat...)
- [Chocolat chaud à la betterave](#) (À la betterave? Oui, mon ami!)
- [Chocolat chaud au Nutella](#) (Miam!)

“

*C'est le temps de l'année pour boire un bon chocolat chaud maison sur le bord du
foyer... Voici la recette secrète de votre chocolat chaud favori!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)