

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Esta es la forma casera pero se suele servir con espuma de leche por encima.

## Descripción:

Ideal para un día de Otoño.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1/3 de taza de Cacao en polvo
- 2 cucharadas de Café en polvo
- 1/4 de cucharadita de Sal
- 2 tazas de Agua
- 1 1/2 taza de Leche
- 5 cucharadas de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

En un tazón mezclar la cacao con el café en polvo y la sal. Poco a poco agregar el agua caliente sin dejar de mover hasta formar una pasta cremosa.

### Paso 2

Incorporar la mezcla anterior a la leche caliente y colocar a fuego medio. Añadir el azúcar y mover hasta que se incorpore bien.