

Nos primórdios do blogue fiz [esta receita](#), que me agradou bastante. No entanto, só passado todo este tempo é que voltei a fazer a mistura... Claro que fiz algumas alterações, e como acho que ficou muito bom, bastante aromático, resolvi partilhar.

Como poderão ver pela receita, temos um lado bem docinho, e com muito aroma a canela.

Canela é sempre bem vinda cá em casa, e não podia faltar aqui, em dose generosa.

Esta receita rende um frasco pequeno (o frasco da foto tem quase três receitas equivalentes a esta).

Choco-cappuccino

Ingredientes:

- 100gr de leite em pó (usei gordo)
- 60gr açúcar
- 20gr açúcar baunilhado (1 embalagem)
- 30gr café solúvel (usei descafeinado)
- 40gr chocolate em pó
- 1 colher (de sopa) de canela
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitadinha de sal fino

Preparação:

Misturar todos os ingredientes e colocar no copo liquidificador, assegurando que está completamente seco. Pulsar até que o pó esteja fino e homogéneo. Guardar num frasco hermético, para que não humedeça.

Depois é só colocar duas colheres de sobremesa por cada chávena de água ou leite bem quente e saborear!

(Apesar da receita ser feita com leite em pó, sendo adicionado ao leite fica delicioso)