



Ingredients / *Ingredientes*

3 tbsp chamoy / *3 cucharadas de chamoy*

2 tbsp powdered sugar / *2 cucharadas de azúcar en polvo*

½ cup tajin seasoning / *½ taza de tajin*

Candy of your choice / *tu preferencia de dulce*

Optional: ½ tsp chile piquin powder / *½ cucharadita de chile piquín en polvo (opcional)*

1. In a small bowl, combine the powdered sugar and chamoy sauce. Mix well until all of the lumps are gone. You can also microwave for 15-20 seconds and mix to dissolve the lumps. *En un tazón pequeño, combina el azúcar en polvo y la salsa chamoy. Mezcla bien hasta que desaparezcan todos los grumos. También se puede calentar en el microondas durante 15-20 segundos y mezclar para disolver los grumos.*
2. If you decide to add chile piquin, go ahead and in another bowl combine the Tajin seasoning and chile piquin. Mix well. *Si te decidiste agregar chile piquin, usa otro bol y combina el sazón Tajín, y el chile piquín. Mezclar bien.*
3. In a separate bowl, add the candy of your choice and drizzle in some of the chamoy mix until they look well coated. *En un tazón aparte, agrega el dulce de tu elección y rocíe un poco de la mezcla de chamoy hasta que se vean bien cubiertos.*
4. For a light coat of seasoning, sprinkle it on with a spoon until you've reached your desired amount, then give it a good mix. *Para obtener una capa ligera de condimento, espolvoréelo con una cuchara hasta alcanzar la cantidad deseada y luego mezcle bien.*
5. For a heavier or thicker coat, transfer the chamoy coated candy directly into the tajin mix bowl and shake. Make sure to cover it with a lid before shaking. *Para una capa más pesada o gruesa, transfiera el caramelo recubierto de chamoy directamente al tazón de mezcla de tajín y agítelo. Asegúrate de cubrirlo con una tapa antes de agitarlo.*
6. Spoon out the candy out of the tajin mix and onto a piece of wax paper or a plate. *Saca el dulce de la mezcla de tajín con una cuchara y colócalo en un trozo de papel encerado o en un plato.*
7. Repeat with the rest of the candy. *Repita con el resto de los dulces.*