

Ordena la descripción de este proceso con los números 1 a 6.

Se dejan enfriar las semillas y se retiran las cascarillas y los hollejos.



Las tablillas se dejan secar hasta que se endurecen y se empacan.



Del molino sale una pasta espesa que se vierte en unos moldes de tablillas.



Luego, las semillas de cacao ya lavadas se tuestan en un comal.



Se consiguen semillas de cacao y se lavan muy bien con agua corriente.



Se pasa por un molino la mezcla de semillas tostadas, azúcar y canela.

