CAPUCCINO CASEIRO CREMOSO

INGREDIENTES

500 g de leite em pó solúvel

100g de café solúvel em pó (se for granulado, precisa passar no liquidificador)

100 g de chocolate em pó (NÃO PODE SER ACHOCOLATADO)

100 g de açúcar refinado

20 g de canela em pó

10 g de bicabornato de sódio

10 g de goma xantana

MODO DE PREPARO

Numa vasilha adicione os ingredientes passando por uma peneira para não criar pelotas. Misture bem com uma colher.

O ideal é que essa vasilha tenha fechamento hermético. Um, porque fica ótimo pra misturar, pois após incluir os ingredientes basta fechar e ir misturando rodando e sacodindo a vasilha. Dois, porque vai conservar o sabor do seu capuccino por mais tempo. Guardar a mistura na geladeira. O frio também ajuda a conservar o sabor por mais tempo.

Modo de preparo da bebida:

2 colheres (sopa) numa xícara de 300ml. Acrescentar um pouco de água quente e misturar bem com um garfo. Depois colocar o restante da água.

Obs.:

Bicarbonato de sódio é opcional, porém é ele que vai fazer espuma e também equilibrar o sabor, uma vez que é um pouco salgado;

Goma Xantana também é opcional. Ela tem a função de deixar cremoso seu capuccino. Encontrada para comprar em lojas de produtos naturais.

Esses 2 ingredientes é que vão fazer um charme a mais na sua bebida. Vale a pena incluí-los sim na receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13176-capuccino-caseiro-cremoso.html