

CAPUCCINO CREMOSO DESCAFEINADO

INGREDIENTES

1 pacote de café solúvel descafeinado (50 g)

1 e 1/2 copo de açúcar refinado (copo medida de 200 ml)

1 copo de água gelada (copo medida de 200 ml)

Chocolate em pó e canela a gosto

Observação: a água deve estar gelada para o creme não desandar e adquirir consistência

MODO DE PREPARO

Coloque o café solúvel, o açúcar e água gelada para bater na planetária em velocidade baixa (1) por aproximadamente 1 minuto até adquirir consistência, evitando assim fazer sujeira.

Só então aumente a velocidade da batedeira para a média (3) e bata mais 5 ou 6 minutos (o tempo fica a seu critério, eu gosto de bater bastante porque o creme fica com sabor mais suave).

Coloque em um pote de sorvete de 2 litros e deixe gelar no freezer.

Quando for consumir, retire uma colher (sopa) do creme (fica igual sorvete) e adicione leite quente sobre o creme.

Acrescente chocolate em pó e canela a gosto (estes dois últimos ingredientes somente no momento de servir, não testei bater junto com os outros ingredientes).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16029-capuccino-cremoso-descafeinado.html>