

CAFÉ LATTE

INGREDIENTES

300 ml de leite

300 ml de café pronto preferência expresso bem quente

calda de sorvete

MODO DE PREPARO

Esquente o leite até 70° C (um pouco antes de ferver, quando começar a formar bolinhas no canto da leiteira).

Em seguida, coloque em uma prensa francesa ou em uma garrafa pet de 1 litro e agite bem por uns 2 minutos, até formar visivelmente uma camada de espuma por cima.

Coloque o café até 1/3 da xícara e adoce a seu gosto.

Derrame o leite bem com calma, de forma que a espuma fique por último.

Derrame a espuma cuidadosamente até completar a xícara.

Faça desenhos com a calda de sorvete e um palito (aí vai da criatividade).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17030-cafe-latte.html>