

CAFÉ LATTE CASEIRO

INGREDIENTES

café solúvel extra forte

açúcar a gosto

200 ml água fervendo

200 ml leite

cobertura de sorvete

MODO DE PREPARO

Faça o café na xícara, de modo que ocupe apenas 1/3 da xícara e adoce a seu gosto.

Esquente o leite até 70° C que é um pouco antes de ferver (quando começar a formar bolinhas ao redor da leiteira).

Coloque o leite em uma prensa francesa e agite ou se não tiver coloque em uma garrafa pet de 600 ml e agite por uns 3 minutos (cuidado com a pressão ao abrir).

Abra e deixe uns 30 segundos sobre uma superfície plana e, em seguida, incline suavemente de forma que caia só o leite mais aquoso na xícara, deixando a espuma por último.

Derrame a espuma e, em seguida, faça desenhos com a cobertura de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17092-cafe-latte-caseiro.html>