

CAFÉ DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 1 pote de creme de avelã
- 150 ml de leite
- 1 colher (sopa) de café, ou menos
- 3 colheres de açúcar
- 1 sacola plástica

MODO DE PREPARO

Derreta 5 colheres (sopa) de creme de avelã, e coloque em um prato.

Leve ao microondas por 45 segundos ou até 1 minuto.

Pegue um sachê de confeitado e coloque o creme de avelã dentro, ou pode até pegar uma sacola colocar o creme de avelã dentro e cortar a pontinha.

Pegue um copo transparente e coloque dentro, não coloque só em baixo, mas sim nos lados, deixe no freezer por 1 hora a 1 hora e 30 minutos.

Quando você ver que está duro, enquanto isso faça o café.

Faça o café do seu jeito, e quando estiver pronto, espere ficar duro o creme de avelã no copo.

Coloque o café quente no copo e se sobrar o creme de avelã, coloque no café.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20290-cafe-de-creme-de-avela.html>