

# CREME DE CAFÉ COM CACAU FIT

## INGREDIENTES

- 1/2 litro de leite desnatado
- 3 colheres (chá) de café solúvel
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de adoçante culinário à base de sucralose
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite light
- 1 colher (sopa) de cacau em pó
- 1 colher (café) de café solúvel granulado (para decorar)
- 4 colheres (café) de raspas de chocolate 70% cacau

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misture o leite, o café, o amido e o adoçante.
- Cozinhe em fogo médio (170º C a 190º C) até engrossar, mexendo sempre.
- Retire do fogo e adicione a baunilha e o creme de leite.
- Divida em 5 partes, coloque 4 delas em taças e reserve.
- Misture o cacau na quinta parte e leve ao fogo rapidamente, mexendo sempre.
- Coloque uma camada sobre o creme de café e polvilhe o chocolate.
- Antes de servir coloque o café solúvel granulado para decoração.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25066-creme-de-cafe-com-cacau-fit.html>