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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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