

CAFÉ CASEIRO BATIDO À MÃO

INGREDIENTES

1/5 colher (chá) de café

açúcar a gosto

3 colheres (chá) de cacau em pó ou achocolatado (opcional)

canela em pó (opcional)

1 xícara de leite quente (a quantidade depende de sua xícara)

MODO DE PREPARO

Em uma xícara, junte o café, o açúcar e mexa um pouco.

Em seguida, ligue a torneira de forma que fique pingando água lentamente (esta parte é muito importante ser feita certa, pois pode acabar com a receita).

Faça um intervalo entre os pingos: deixe cair um pingo, tire a xícara de baixo e mexa.

Repita esses passos até você sentir que a mistura ficou homogênea.

Agora, se desejar, já pode adicionar o leite, e mexer um pouquinho, depois, deixe parado por alguns segundos.

Se você preferir um café puxado por um cappuccino, faça os próximos procedimentos.

Adicione 1 colher de chá de cacau em pó ou achocolatado e adicione à mistura, já homogênea e mexa.

Não adicione mais água.

Agora, se você gosta de canela em pó, adicione um pouco na mistura; se você não gosta, adicione o resto do cacau/achocolatado.

Caso você colocou a canela, acrescente mais uma colher de cacau/achocolatado e depois de novo a canela e o cacau/achocolatado.

Agora basta adicionar o leite quente, mexer um pouco e deixar parado por alguns segundos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27148-cafe-caseiro-batido-a-mao.html>