

CAPPUCCINO GELADO

INGREDIENTES

3 colheres de chá de café solúvel tradicional (eu usei o 3 corações)

150 ml de água fervente

100 ml de leite integral (usei ao natural, ou seja, fora da geladeira)

9 cubos de gelo

8 colheres de chá de toddy (usei-o por ser mais doce)

1 colher de chá de mel

2 colheres de sopa de açúcar (se quiser que fique bem doce)

canela a gosto para decorar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, de preferência um copo grande, diluir o café solúvel na água fervente e esperar esfriar (pode colocar no congelador para ser mais rápido).

Depois de frio, juntar no copo o leite, 2 cubos de gelo, 7 colheres de Toddy e o mel.

Colocar no micro-ondas por mais ou menos 40 segundos para o mel derreter.

Assim que tirar do micro-ondas, acrescentar o resto do gelo e colocar no congelador por cerca de 10 minutos.

Quando retirar, colocar o resto do café solúvel e do Toddy (e se quiser, o açúcar; para deixar mais doce).

Mexer bem a mistura, colocar em 2 copos e está pronto para servir.

Colocar um pouco de canela por cima para deixar mais bonito e com um melhor aroma!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31458-cappuccino-gelado.html>