

CAPUCCINO EXTRA CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite ninho instantâneo de 400 g
- 1 lata de nescau de 400 g
- 50 g de café solúvel
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (café) de canela em pó
- 200 ml de leite (integral, desnatado ou semi desnatado)
- açúcar a gosto (se necessário)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos (Nescau, Leite Ninho, Café solúvel, Canela e Bicarbonato) em um recipiente grande e mexa bastante.

Em uma caneca de aproximadamente 250 ml, coloque o leite, 2 colheres e meia (sopa) da mistura do Capuccino e, se necessário, acrescente açúcar.

Pode ser levado ao micro-ondas por 1 minuto ou se preferir que fique ainda mais cremoso, coloque em uma caneca e leve ao fogo.

Deixe levantar fervura e fique mexendo por uns 2 minutos. Desligue e logo em seguida, ele ficará muito cremoso e delicioso! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33464-capuccino-extra-cremoso.html>