

CAFÉ DE MOÇA

INGREDIENTES

CAFÉ:

Café:1 litro de água

3 conchas de açúcar

Pó de café

Coador

MELADO:

Melado:1 litro de água

4 conchas de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma leiteira ou uma panela qualquer, coloque a água e logo em seguida as três colheres de açúcar e deixe em fogo alto. Em uma panela maior faça o melado. Primeiro adicione a água, depois adicione um colher de açúcar e mexa, repita este processo nas duas outras colheres de açúcar.

Espere pelo menos 5 minutos, jogue metade da água e deixe somente um pequeno fio.

Coloque novamente no fogo e coloque outra concha generosa de açúcar e mexa constante até que a panela do café fique a ponto para coar.

Coe o seu café e veja se o seu melado está quase ficando marrom e desligue o fogo. Deixe esfriar um pouco

Para montar coloque duas colheres de sopa de melado no fundo da xícara ou do copo e coloque o café.

E sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40517-cafe-de-moca.html>