

CAPPUCCINO DO THIAGO

INGREDIENTES

400 g de leite em pó (de preferência ninho)
100 g de café solúvel (de preferência nescafé)
3 colheres de café de canela em pó
1 colher de café de bicarbonato de sódio
½ tab de chocolate amargo
100 g de ovomaltine
100 g de achocolatado (nescau ou toddy)
50 g de chantilly em pó
O chantilly é opcional, já fiz sem e ficou ótimo também

MODO DE PREPARO

Misture em um recipiente o achocolatado com ovomaltine.

Divida os cubinhos do meio tablete Coloque a metade no liquidificador ou multiprocessador a metade da mistura do achocolatado com o ovomaltine e bata na velocidade baixa por uns 10 segundos.

Retire e coloque um recipiente.

Bata a outra metade do cubinho do tablete com a outra metade da mistura do chocolate com ovomaltine por uns 10 segundos.

Junte ao recipiente e leve ao congelador e não deixe cair nenhum tipo de liquido dentro. Deixe por 10 minutos.

Junte todos os ingredientes em um recipiente e guarde bem em local arejado e fresco.

O cappuccino pode ser feito de 4 maneiras.

1º maneira: Misture o preparo com água quente.

(Você terá um cappuccino mais suave).

2º maneira: Misture o preparo com Leite quente.

(Você terá um cappuccino mais encorpado)

3º maneira: Misture o preparo com Leite quente já misturado com 2 colheres de Creme de leite.

(Você terá um cappuccino clássico e saboroso)

4º maneira: Escolha um dos preparos anteriores e adicione na xícara de café uma bola de sorvete de creme ou baunilha.

(Você terá um cappuccino moderno e único)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43730-cappuccino-do-thiago.html>