GELATINA DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina em pó incolor

3 colheres de sopa de água

1 copo de leite

3 copos de creme de leite

2 colheres de sopa de açúcar

1 pitada de sal

2 colheres de sopa de pó para cappuccino (de marca boa)

1 colher de essência de baunilha

canela em pó para salpicar

MODO DE PREPARO

Numa vasilha deixe dissolver a gelatina com a água quente.

Numa panela coloque 2 copos e 1/4 de creme de leite, o leite, açúcar e o sal e deixe ferver em fogo brando, sempre mexendo.

Remova do fogo.

Deixe esfriar um pouco.

Acrescente a gelatina já dissolvida, o cappuccino e a baunilha.

Cubra e deixe descansar por 30 minutos.

Coloque a mistura em taças.

Cubra com filme plástico.

Coloque na geladeira por 5 horas.

Bata o restante do creme de leite com o açúcar e coloque uma colher em cada taça antes de servir.

Salpique com canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44698-gelatina-de-cappuccino.html