

# CAFÉ ARGENTINO

## INGREDIENTES

Café instantâneo da marca da sua preferência (quantidade por pessoa: 2 colheres de chá)

Açúcar (sempre o dobro do café - por pessoa seriam 4 colheres de chá)

Água

## MODO DE PREPARO

Para uma pessoa coloque em uma xícara 2 colheres de chá de café instantâneo.

Logo, coloque o dobro do açúcar, neste caso 4 colheres.

Por último coloque umas gotinhas de água e mexa, o importante é que o café e a açúcar se misturem e formem um creme. Isto é, pode ser que precise de mais água, mas sempre coloque aos poucos, para que não fique molhado, tem que ficar um creme.

Quanto mais claro o creme ficar, melhor o café ficará.

Quando o creme estiver pronto, adicione água bem quente até a metade da xícara, misture bem para que não fiquem bolinhas de creme no café e por último coloque o resto da água até completar a xícara.

Pode também substituir a água por leite quente, para quem gosta de um bom café com leite vai ser maravilhoso! Fica excelente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48222-cafe-argentino.html>