

CAFÉ CREMOSO E DIVINO

INGREDIENTES

Para que o seu café fique extremamente cremoso, e para que a receita sempre funcione com qualquer medida, utilize, a seu critério:

1 medida escolhida por você de Nescafé de sua preferência (pode optar por mais forte, mais fraco ou tradicional). Particularmente, esta receita foi realizada com Nescafé tradicional.

A mesma medida utilizada anteriormente de açúcar.

A mesma medida de água.

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na batedeira, e se prepare para sujar, pois espirra muito, então tome cuidado com roupas e utensílios por perto para que não manchem.

Bata por aproximadamente 8 a 10 minutos, dependendo da potência da batedeira, até que fique com uma consistência de sorvete derretido, uma consistência fofa, com coloração marrom.

Um sachê pequeno de Nescafé como medida rende, aproximadamente, uma vasilha de sorvete de 2 litros, o que nos rendem 30 xícaras de café cremoso ou mais, dependendo do tamanho das porções.

Depois de pronto, coloque em um recipiente tampado no congelador por até 30 dias. Ele não congela, sempre fica com essa consistência, por isso, fica muito prático para ser deliciado sempre que quiser.

Agora, para finalizar, pegue 150 ml de leite bem quente, acrescente 2 a 3 colheres de café do creme que você preparou e misture. Se desejar mais doce, basta acrescentar açúcar ou adoçante a gosto.

Se delicie com um café extremamente DIVINO!

Para um toque especial, como da foto, pode polvilhar sobre o café já preparado uma pequena colher de achocolatado com uma peneira, dando um toque sofisticado e DIVINO!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49516-cafe-cremoso-e-divino.html>