

infindo-apetite

CAPPUCCINO CASEIRO

RENDE APROXIMADAMENTE: 100 XÍCARAS DE 200ML COM 2 COLHERES DE CHÁ

INGREDIENTES

- 50g de café solúvel extraforte
- 400g de leite em pó integral
- 400g de achocolatado em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de canela em pó (opcional)

PREPARAÇÃO

1. Primeiramente, triture o café solúvel no liquidificador até virar pó.
2. Separe uma tigela com tampa grande e despeje o leite em pó.
3. Em seguida, peneire o achocolatado e o café solúvel direto na tigela para que fique uma mistura bem fininha e homogenia.
4. Adicione o bicarbonato de sódio e a canela em pó.
5. Feche a tigela, e chacoalhe-a com força até que todos os ingredientes estejam bem misturadinhos.
6. Sirva o cappuccino com leite quente ou gelado (tem como servir até com água) e caso sinta necessidade, adoce com açúcar á gosto.

BOM APETITE!

