

Passo a passo: saiba como fazer café cremoso

Você sabe como fazer café cremoso? Ele é uma ótima pedida para dias frios seja como acompanhamento para uma deliciosa fatia de bolo seja para uma conversa com os amigos em uma tarde agradável na sua casa. Isso mesmo! Você sabia que não é necessário ir a uma cafeteria para apreciar um café cremoso? É possível preparar a bebida diretamente do seu lar e hoje nós vamos te ensinar como!

Se o seu objetivo é aprender como fazer café cremoso, diversificar sabores e potencializar aromas, então, continue a leitura, pegue papel e caneta e se prepare para conhecer 3 receitas deliciosas para fazer agora mesmo!



Café cremoso tradicional

O café cremoso tradicional é uma opção adorada por todos. Se também é um dos seus preferidos, saiba que o seu preparo é muito simples e você pode degustar essa delícia em sua casa. Vamos aprender a fazer esse clássico?

Ingredientes

- 50 g de café moka clube;
- 2 xícaras de açúcar;
- 1 xícara de leite quente.

Modo de fazer

O primeiro passo é [coar o café](#) da maneira que você já tem costume. Em seguida, coloque em uma batedeira o açúcar e o seu café coado e bata por cerca de 15 minutos ou até formar um creme com espessura semelhante ao chantilly.

Em uma xícara, coloque o leite quente e uma colher de sopa bem cheia desse creme delicioso, misturando bem. Depois, é só aproveitar! O restante do creme você pode armazenar em um pote com tampa que vede bem o recipiente e guardar no congelador, para ter café cremoso sempre que desejar.

Café cremoso com chocolate

Por que não juntar as duas paixões nacionais em uma só bebida? O café e o chocolate combinam muito bem juntos. Faça nossa receita a seguir e comprove!

Ingredientes

- 50 g de café moka clube;

- 2 xícaras de açúcar;
- 1 xícara de leite quente;
- 2 colheres de sopa de cacau em pó.

Modo de fazer

Essa é uma receita muito simples e bem agradável, ideal para aqueles com paladares mais adocicados. Uma boa dica é escolher um [pó que já tenha notas de chocolate](#) para uma combinação perfeita.

Para preparar a versão com chocolate, passe o café normalmente. Depois, na batedeira ou liquidificador, bata o açúcar, o cacau ou chocolate em pó, o leite e o café coado. Em seguida, é só colocar numa xícara e saborear! Quer dar um toque especial? Experimente colocar meia colher de sopa de essência de baunilha ou de nozes e veja seu café se transformar!

Café cremoso com canela

Que tal uma versão com canela, rica em sabor e aromas? As especiarias dão um toque especial e acentuam ainda mais o sabor do café. Além disso, essa receita tem um toque extra de cremosidade que você precisa experimentar!

Ingredientes

- 2 xícaras de café coado moka clube;
- 2 colheres de sopa de creme de leite;
- açúcar a gosto;
- canela em pó a gosto.

Modo de fazer

Depois de coar normalmente o seu café, coloque-o junto aos outros ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio. Mexa bem para que a mistura fique homogênea, mas não deixe ferver.

Coloque o café em xícaras grandes e depois polvilhe a canela em pó. Se quiser, você também pode adicionar chantilly e deixar o café ainda mais cremoso.

E então, o que achou das nossas receitas? Agora que você já sabe como fazer café cremoso em casa, coloque agora mesmo a água para esquentar e chame os amigos para apreciar junto com você um delicioso café fresquinho!

A nossa dica extra para impressionar ainda mais os seus convidados é escolher um [café especial de qualidade](#), por isso, sempre conte com fornecedores sérios e especialistas no assunto.

Curtiu as nossas receitas de café cremoso? Que tal receber conteúdos exclusivos e aprender muito mais sobre essa bebida tão apreciada? Cadastre-se já em nossa newsletter para ficar por dentro das novidades!