

MISTURA PARA CAPPUCCINO CASEIRO @NUTRI.GABRIELAALBUQUERQUE



Que tal um cappuccino cremoso, caseiro e cheio de sabor? Essa mistura é prática, rende bastante e deixa seus momentos de pausa muito mais gostosos. Feita com ingredientes simples e fáceis de encontrar, você pode armazenar e ter sempre à mão para um café especial, a qualquer hora do dia.

 10 minutos 10 minutos 18 porções

INGREDIENTES

- 50 gramas de café solúvel
- 400 gramas de leite em pó desnatado ou 400 gramas de leite em Pó Integral Nolas
- 2 gramas de condimento, canela, pó
- 20 gramas de cacau, pó seco, sem adoçante
- 12 gramas de fermento, bicarbonato de sódio

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Misture todos os ingredientes em um pote grande com tampa e reserve.
- 2º Caso prefira, bata todos os ingredientes em um mixer - fica mais fácil de dissolver em líquido quente.
- 3º A proporção interessante para esta mistura é de 25g de Mistura para Cappuccino Caseiro em 150mL de líquido quente.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO [27 g]	% DDR
ENERGIA	363 kcal	98 kcal	5 %
CARBOIDRATOS	41 g	11 g	4 %
PROTEÍNA	26 g	7 g	9 %
GORDURA	11 g	3 g	6 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 g	1 %
FIBRA ALIMENTAR	2 g	0 g	2 %
SÓDIO	684 mg	184 mg	8 %