



Café gelado cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/cafe-gelado-cremoso

Para os amantes do café, aí vai uma receita de café gelado cremoso, maravilhosa que cai muito bem no calor.

Café gelado cremoso known

 90 min

 3 porções

Ingredientes

- 1 colher (chá) [gelatina sem sabor](#)
- 1 xícara (chá) de [café](#) pronto frio
- 1 lata de [creme de leite](#) gelado e sem soro
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- Chantilly à gosto para servir

Modo de Preparo

1. Misture a gelatina sem sabor no café pronto frio e mexa Até dissolver tudo.
2. Depois, coloque a late de creme de leite, o açúcar e a mistura do café com a gelatina no liquidificador.
3. Bata tudo por aproximadamente 1 minuto ou até que todos os ingredientes estejam bem misturados.
4. Despeja em taças ou copos de sua preferência e coloque na geladeira durante 1 hora para ficar bem geladinho e cremoso.
5. Retire, enfeite com chantilly e está pronto.