

10 RECEITAS CAFÉ CARMELLO



Descubra 10 deliciosas receitas utilizando o creme de café Carmello. Desde bolos fit até sobremesas indulgentes, estas receitas oferecem uma variedade de opções para os amantes de café.

Bolo Fit Sem Trigo

Uma opção saudável e saborosa para os amantes de café.

Ingredientes

01 xícara de leite de coco, 02 colheres de sopa de óleo de coco, 04 colheres de sopa de Café Caramello, 100g de coco ralado sem açúcar, 01 colher de fermento em pó, 04 ovos

Cobertura

02 colheres de sopa de óleo de coco, 03 colheres de açúcar mascavo, 03 colheres de sopa de Café Caramello

Modo de Fazer

Bata em um liquidificador todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Unte a forma e coloque para assar 40 minutos no forno em temperatura de 200°C. Para a cobertura, em uma panela, misture os ingredientes até formar uma calda. Jogue a calda sobre o bolo e decore com damascos, ameixas seca, castanhas e nozes





Mousse de Café

Uma sobremesa cremosa e irresistível para os amantes de café.

1

Preparação dos Ingredientes

Reúna: 395g de leite condensado, 200g de creme de leite, 50ml de leite, 02 colheres (sopa) de cacau em pó, 200ml de chantilly batido, 03 colheres de creme de café espresso

2

Cozimento

Coloque todos os ingredientes em uma panela (exceto o chantilly), leve ao fogo e mexa até dar ponto de recheio.

3

Resfriamento

Passe essa mistura para um recipiente e cubra com plástico filme ainda quente e espere esfriar.

4

Finalização

Quando estiver frio, acrescente o chantilly batido (o chantilly precisa estar bem consistente) e leve para gelar.



Doce de Banana e Overnight Oats

Doce de Banana

INGREDIENTES: 02 bananas da terra madura, 01 caixa de leite condensado, 01 caixa creme de leite, 01 colher de sopa de café caramello

MODO DE FAZER: Amasse a banana com o garfo, leve ao fogo junto com a caixa de leite condensado para fazer um brigadeiro de banana, mas não deixe endurecer muito, o ponto é soltando do fundo da panela. No meio use o creme de leite da sua preferência e jogue por cima uma colher de sopa do café caramello sabor da sua preferência.

Experimente gelado!

Overnight Oats

INGREDIENTES: 03 colheres de sopa de aveia fina em flocos, 02 bananas nanica, 02 Colheres de sopa de Café Caramello, 01 Kiwi, 01 Manga, 01 Morango, 01 pote de iogurte natural sem açúcar e sem sabor, 02 colheres de sopa de chia, 01 colher de sopa de hibisco triturado ou em pó, Nozes ou castanhas para decorar

MODO DE FAZER: 1ª camada: 3 colheres de sopa de flocos de aveia finos + 01 banana nanica amassada + 01 colher de sopa de Café Caramello. 2ª camada: Frutas a gosto. 3ª camada: Iogurte natural com sementes. 4ª camada: Iorgute Natural com hibisco triturado. Decoração do seu Overnight Oats com Café Caramello e sementes.



Chup-Chup Café Caramello Amarula

Uma bebida refrescante e deliciosa para os dias quentes.

1 Ingredientes

01 vidro de leite de coco (200ml), 03 colheres de sopa de Café Caramello Amarula, 01 lata de leite condensado, 01 lata de creme de leite

2 Modo de Fazer

Bata no liquidificador os quatros primeiros ingredientes. Depois de batido misture o creme de leite e leve para gelar, sirva bem geladinho.

3 Dica de Apresentação

Sirva em copos longos com canudos coloridos para uma apresentação divertida e atraente.



Brigadeiro e Banoffe

Brigadeiro

INGREDIENTES: 01 colher de sopa de manteiga, 01 lata de leite condensado, 01 colher de sopa de creme de leite, 150 gramas de chocolate meio amargo (opcional), 01 colher de sopa de cacau em pó, 03 colheres de Café Caramello sabor rum, Chocolate granulado para decorar

MODO DE FAZER: Junte todos ingredientes, leve ao fogo baixo, mecha até soltar do fundo da panela. Reserve até esfriar, modele fazendo bolinhas e passa no granulado para decorar.

Banoffe

INGREDIENTES: 01 copo de aveia, 01 copo de farinha de amêndoas, 1/2 copo de cacau, 20 gramas de linhaça/gergilin/chia/semente de girassol, 100 gramas de castanha do pará/caju/amendoim ou nozes - mix, Quantidade suficiente de manteiga sem sal, 300 grs de cream cheese, 01 cx de creme de leite, 04 colheres de leite em pó, 1 kg de banana d'água, 01 cartela de gelatina sem sabor, 01 pote de café caramello

MODO DE FAZER: Misture todas as farinhas com a manteiga e faça uma farofa úmida. Coloque no refratário e leve ao forno para que torre um pouco, Tire do forno e deixe esfriar. Grelhe a banana em uma frigideira em fogo médio (Reserve). Se a banana for inteira faça em fogo baixo para que ela cozinhe bem por dentro. Coloque o cream cheese, o leite ninho e o creme de leite, hidrate uma parte da gelatina, misture ao creme. Bata tudo no liquidificador, hidrate a outra parte da gelatina. Misture no Café caramello e reserve. Montagem: Coloque por cima da casquinha a banana grelhada. Coloque o creme de cream cheese e leve a geladeira até ficar firme. Coloque o Café Caramello por cima e leve outra vez a geladeira.



Frapê

Uma bebida refrescante e cremosa perfeita para os dias quentes.

1

Ingredientes

01 lata de leite condensado, 01 lata de leite (medir pela lata de leite condensado), 12 cubos de gelo, 03 colheres de sopa de Café Caramello Menta, 03 bolas de Sorvete de Creme, Chantilly para decorar

2

Modo de Fazer

Bata no liquidificador, o leite condensado, o leite, os cubos de gelo e o Café Caramello. Coloque as bolas de sorvete em copos altos. Cubra com a mistura batida e decore com Chantilly.

3

Dica de Apresentação

Sirva em copos altos e transparentes para mostrar as camadas. Adicione um canudo colorido e uma folha de hortelã para um toque final.



Arroz Doce

Uma sobremesa tradicional com um toque especial de café caramello.

Ingredientes

03 xícaras de arroz lavado, 02 xícaras de açúcar, 02 litros de leite, 100 gramas de coco ralado, 400 gramas de creme de leite (2 caixas), 396 gramas de leite condensado (1 caixa), Canela e cravo a gosto

Cozimento

Quando o arroz estiver pronto acrescente o leite, coco ralado hidratado, cravo a gosto e o leite condensado, deixe cozinhar até engrossar. Cuidado para não queimar.

1

2

3

4

Preparo Inicial

Lave o arroz e coloque na panela, cubra com água, adicione o açúcar e deixe cozinhar a gosto. Coloque o coco para hidratar.

Finalização

Por ultimo acrescente o creme de leite e canela a gosto. Quando for servi acrescente uma colher de sopa de café caramello sabor paçoca.

Bombom Aberto

Uma sobremesa elegante e indulgente para impressionar seus convidados.

1

Preparação dos Cremes

Creme Branco: Adicione em uma panela a manteiga, 2 latas de leite condensado e 1 lata de creme de leite, leve em fogo baixo, misture e reserve. **Creme de Chocolate:** Em outro recipiente adicione o chocolate, 1 lata de creme de leite e o cacau em pó, leve em fogo baixo e misture, adicione uma lata de leite condensado e reserve.

2

Montagem da Base

Coloque os morangos e uvas no fundo de um recipiente, adicione Café Caramello cobrindo as frutas.

3

Adição dos Cremes

Coloque uma camada do creme branco e por cima uma camada do creme de chocolate.

4

Decoração Final

Decore com as frutas restantes na superfície.