

Ingredientes

300 gramas de biscoito maisena cappuccino

Calda de chocolate ou café para decorar

Creme cappuccino

395 gramas de leite condensado

2 colheres das de sopa de farinha de trigo peneirada

6 colheres das de sopa de leite em pó

4 colheres das de sopa de cacau em pó ou a gosto

1 colher das de sopa de café solúvel

2 colheres das de chá de canela em pó

1 colher das de café de cardamomo em sementes moídas na hora (opcional)

400 ml de leite integral

200 gramas de creme de leite UHT gelado Cobertura

250 ml de creme de leite fresco batido em ponto chantilly

1 colher das de sopa de açúcar de confeitiro peneirado

Canela ou cacau em pó para decorar (opcional)

Modo de preparo

Creme cappuccino

Coloque o leite condensado em uma panela e adicione a farinha, o leite em pó, o cacau, o café, a canela, o cardamomo e o leite integral, misturando bem a cada adição.

Leve a panela ao fogo médio e mexa constantemente até obter um creme firme. Retire o creme do fogo e deixe esfriar em um refratário coberto com filme plástico.

Depois de frio coloque na tigela da batedeira, acrescente o creme de leite e bata rapidamente até obter um creme homogêneo.

Cobertura

Bata na batedeira o creme de leite fresco bem gelado com o açúcar de confeitado até obter o ponto de chantilly. Reserve para a montagem.

Montagem

Em uma travessa ou taça coloque um pouco de calda para decorar. Intercale camadas de creme e biscoito e finalize com o creme de chantilly. Decore com cacau em pó ou canela polvilhando a gosto.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br