

# CAFÉ QUENTE COM ESPECIARIAS E NATAS



## CONFEÇÃO

1. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, junte as natas e o açúcar e programe na velocidade 7 durante aproximadamente 3 minutos, verificando sempre a consistência até ficar em chantilly.
2. Prepare café para quatro pessoas ou tire quatro cafés espresso. Adoce este café a gosto, junte-lhe a erva-doce e mexa.
3. Disponha depois por cima as natas com um saco de pasteleiro e sirva decorado a gosto. Pode polvilhar com um pouco de cacau.

## INGREDIENTES

- 300 ML DE NATAS BEM FRESCAS
- 1 C. DE SOPA DE AÇÚCAR + AÇÚCAR Q.B.
- 1 C. DE CAFÉ DE ERVA-DOCE
- CAFÉ Q.B.