



DONUTS DE CREME COM CAFÉ CREMOSO

 Nível
Iniciante

 Rendimento
4 porções

 Tempo de preparo
10 minutos

 Ocasião
Sobremesa

 Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 140g de Donuts de Creme Swift
- 1 pacotinho de café solúvel (50g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pitada de canela
- 1 xícara (chá) de água fervente
- Leite quente a gosto

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira coloque o café o açúcar e a canela.

2. Misture bem.

3. Em seguida adicione a água quente.

DICA: O creme dura 3 dias na geladeira ou 3 meses no congelador ou freezer (não congela e fica no ponto de usar).

4. Bata tudo por cerca de 10 minutos ou até ficar bem volumoso e liso.

5. Adicione 2 colheres (sopa) do creme numa xícara acrescente o leite quente e misture.

6. Sirva com donuts de creme.

PRODUTOS UTILIZADOS



Donuts Recheado
Sabor Creme

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR