

Frapê de cacau

<https://sem lactose.com/2015/10/03/frape-de-cacau/>

Atualizado em: novembro 27, 2019

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:05](#)

[00:00](#)

[Baixa](#)

[01](#)

Este frapê de cacau é feito a partir de uma mistura de leite de castanhas com leite de coco. Ele fica cremoso e refrescante servido gelado, com um suave gostinho do coco.

INGREDIENTES

- 200 ml de [leite de castanhas do Pará](#) refrigerado e coado
- 50 ml de leite de coco integral
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1/4 de colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de açúcar demerara

PREPARO

1. Coloque no liquidificador todos os ingredientes, exceto o chantilly e a canela em pó.
2. Bata por cerca de 1 minuto até que todos os ingredientes fiquem bem incorporados.
3. Se desejar, decore com chantilly vegetal e pulverize canela em pó. Sirva gelado.

Caso você deseje adicionar chantilly vegetal na finalização, lembre-se que este produto contém proteínas do leite e não é adequado para alérgicos.

Este site usa cookies para oferecer uma melhor experiência aos visitantes. [Ok](#) [Política de Privacidade](#)