

اليوم نقوم بصنع رغوة الكابتشينو في المنزل وكيفية تخزينها، ستمدنين عليها، إنها لذيذة جداً! يمكنك تحضير كمية كبيرة وتخزينها. كلما أردت شرب الكابتشينو يمكنك استخدام ملعقة كبيرة منه والاستمتاع بها. نحتاج إلى كوب واحد من النسكافيه أو أي قهوة سريعة التحضير أخرى. يجب استخدام نفس الكوب الذي استخدمته الآن. جميع التدابير المتبقية هي نفس الكوب الذي استخدمته الآن. أضف كوباً واحداً من السكر السكر ضروري لهذه الوصفة، ولا يمكنك استخدام أقل من كوب واحد امزج السكر مع النسكافيه أضف كوباً واحداً من الماء في درجة حرارة الغرفة وبذلك أصبح لدينا الآن كوب واحد نسكافيه، 1 كوب ماء، امزج كل شيء معاً الآن اخفق الخليط حتى يصبح كريمياً يستغرق الأمر من 7 إلى 10 دقائق للحصول على القوام المناسب، اعتماداً على طريقة الخفق، يعد وسيستغرق الأمر وقتاً أطول بكثير. هذا ليس القوام المناسب، استمر في الضرب. كلما كانت الكريمة أكثر صلابة كلما كان ذلك أفضل للتخزين لفترة أطول. هذا هو القوام المناسب، كريمي ثقيل وسميك الآن أصبح جاهزاً للتخزين في الثلاجة، وحتى 30 يوماً في الفريزر إذا كان الهواء محكم الغلق للأشخاص الذين يفضلون المشروبات الساخنة بدون سكر، للأسف هذه الوصفة لا تعمل بدون السكر انظروا كيف ستبدو بدون سكر وليست كريمية في كل ذلك،