اليوم نقوم بصنع رغوة الكابتشينو في المنزلوكيفية تخزينها،ستدمنين عليها، إنها لذيذة جدًا!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 كوبًا واحدًا من السكرالسكر ضروري لهذه الوصفة، ولا يمكنك استخدام أقل من كوب واحدامزج السكر مع النسكافيهأضف كوبًا واحدًا من الماء في درجة حرارة الغرفةوبذلك أصبح لدينا الآن كوب واحد نسكافيه، 1 كوب ماء، امزج كل شيء معًاالآن اخفق الخليط حتى يصبح كريميًا يستغرقالأمر من 7 إلى 10 دقائق للحصول على القوام المناسب، اعتمادًا على طريقة الخفق، يعد وسيستغرق الأمر وقتًا 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 وسميكالآن أصبح جاهزًا للتخزين في الثلاجة،وحتى 30 يومًا في الفريزر إذا كان الهواء محكم الغلقللأشخاص الذين يفضلون المشروبات الساخنة بدون سكر، للأسف ،هذه الوصفة لا تعمل بدون السكرانظروا كيف ستبدو بدون سكر وليست كريمية في كل ذلك

Summarized by © lakhasly.com