

Título da receita (recipe title): Açaí com cupuaçu

Categoria (category): Carne

Serve (guests): 2 convidados

Tempo de preparação (time): 15m

Refeição (meal): Lanche

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Popular na Primavera-Verão, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 xícara de polpa de açaí congelada, 2 bananas congeladas, 2 colheres de sopa de leite condensado, ½ xícara de água de coco, 2 colheres de sopa de polpa de cupuaçu congelada, lascas de coco para decorar

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O açaí é um dos queridinhos do verão brasileiro. É um bom aliado dos tempos quentes pois, além de refrescar, dá energia e saciedade. Agora, imagina tudo isso misturado com o cupuaçu, que traz diversos benefícios como vitaminas, fósforo e ferro? É um casamento perfeito de benefícios e sabor!, Pensando nisso, a equipe do TudoReceitas decidiu te passar a melhor receita de açaí com cupuaçu. Além de super fácil, é rápida rende uma batida gelada muito saudável. Continue lendo e siga todas as nossas indicações., Para realizar esse creme de cupuaçu com açaí você deve adicionar no liquidificador a polpa de açaí, o leite condensado, as bananas e bater até misturar e obter um creme. Reserve essa mistura., Dica: Não bata demais esses ingredientes para que a mistura não fique líquida., Também no liquidificador bata a polpa de cupuaçu com a água de coco. Adicione esse creme em cima do açaí., Decore com as lascas de coco e pronto, você tem um delicioso e nutritivo açaí com cupuaçu. Confira mais opções refrescantes para o verão em:, Gostou dessa deliciosa combinação? Você pode acompanhar com granola e morangos em pedacinhos também. Ou você prefere outras combinações? Deixe nos comentários a sua opinião e uma fotinho do resultado., Se você gostou da receita de Açaí com cupuaçu, sugerimos que entre na nossa categoria de Batidas. Também pode visitar uma lista com as melhores receitas brasileiras.