

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bicchieri al cappuccino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 4 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Bicchieri al cappuccino, l'ideale per una colazione speciale...magari quella della domenica o per una merenda golosa. Guardate quanto sono facili da realizzare, bastano pochi ingredienti: latte, frollini, caffè e poco altro...che aspettate?

PER LA CREMA AL LATTE

300 g di latte
30 g di Maizena
50 g di zucchero
1/2 bacca di vaniglia.

PER LA CREMA AL CAFFÈ

250 g di latte
30 g di Maizena
60 g di zucchero
70 g di caffè espresso.

PER LA COMPOSIZIONE

100 g di frollini.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la crema bianca, portando a bollire il latte con la bacca di vaniglia incisa longitudinalmente. Nel frattempo miscelare lo zucchero e la maizena.



- 2 Mescolando bene con una frusta a mano, per non far formare grumi, versare il latte bollente sulle polveri e rimettere tutto sul fuoco. Cuocere a fiamma bassa continuando a mescolare finché la crema non si addensa, quindi coprire con una pellicola a contatto e lasciar raffreddare.



- 3 Procedere quindi alla preparazione della crema al caffè con lo stesso procedimento, mescolando il caffè al latte.

Quando le due creme si saranno raffreddate un po', assemblare il dolce. Mettere sul fondo del bicchiere dei biscotti spezzettati, coprire con uno strato di crema bianca, mettere altri biscotti, coprire con uno strato di crema al caffè e aggiungere ancora biscotti.



4 Terminare, quindi, con un ultimo strato di crema bianca.