DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe allo yogurt greco e caffé

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*

INGREDIENTI

2 pacchetti di pavesini

2 cucchiai di caffè solubile

2 cucchiaini di zucchero

2 vasetti di yogurt greco

10 cucchiai di panna da montare già zuccherata

poco cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola sciogliete il caffè solubile e lo zucchero in un po' di acqua calda.

Inzuppatevi i pavesini e disponeteli a raggera sui lati di 4 coppette di vetro.

2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna e aggiungetela a metà dello yogurt, mescolare piano per non farla smontare.

3 L'altra metà di yogurt unitelo al caffè avanzato dall'inzuppatura dei pavesini.

4 Riempite le coppette per metà con il composto di yogurt al caffè.

5 Sbriciolatevi sopra i pavesini rimasti.

6 Finite di riempire con il composto di yogurt e panna.

7 Grattugiatevi sopra il cioccolato fondente.

Mettete in frigorifero almeno 1 ora.