

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe golose

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g mascarpone
100 g zucchero a velo
1 tazzina caffè
4 cucchiari crema di nocciole in vasetto
nocciole.

PREPARAZIONE

1 Mettere il mascarpone in una terrina, incorporare lo zucchero, unire il caffè e la crema di nocciole.

Mescolare, suddividere in quattro coppe, guarnire con delle nocciole tritate e mettere in frigorifero per un'ora prima di servire.