

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coviglia al caffè

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 tuorli d'uovo e 3 chiare
- 2 tazzine di caffè ristretto
- 240 g di zucchero
- 350 g di panna montata.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete i tuorli d'uovo con 4 cucchiaini di zucchero fino a renderli chiari e spumosi e aggiungetevi il caffè addolcito col resto dello zucchero. Mescolando con la massima delicatezza, unite la panna montata e le chiare d'uovo montate a neve fermissima. Versate negli appositi recipienti e lasciate a gelare per alcune ore.