

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema golosa per il caffè

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

caffè

2 cucchiaini di zucchero semolato fine.

PREPARAZIONE

1 Preparare il caffè con una moka.



2 Intanto preparare, in una ciotolina, dello zucchero semolato fine.



3 Appena comincia ad uscire il caffè, versarne 2 cucchiaini circa nello zucchero, è importante che sia il primo che esce perchè è più cremoso e gustoso.



- 4 Ora con un cucchiaino, cominciare a mescolare energicamente per qualche minuto fino a che diventi bello chiaro.





- 5 Mettere un bel cucchiaino o due di caffè zuccherato montato nella tazza e versarci il rimanente caffè, mescolare e gustare.



