

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolcetti al caffè`

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 2 dischi pan di spagna
- 150 g mascarpone
- 1 bicchierino liquore al caffè
- 1 cucchiaino caffè
- 2 tuorli
- zucchero
- zucchero a velo

### PREPARAZIONE

- 1 Ricavare da un disco di pan di spagna 8 stampini medi e 8 più piccoli a forma di cuore. Dall'altro disco ricavarne altrettanti a forma di fiore. Amalgamare i tuorli con 50 g di zucchero, liquore, mascarpone e caffè, quindi spalmare la crema ottenuta sulle forme più grandi. Spolverizzare le forme piccole con zucchero a velo e sistemarle sulle forme più grandi corrispondenti.

Provate anche la [crema al mascarpone e latte condensato!](#)