

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al caffè' di MOOFUSHI

di: *MOOFUSHI*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 3 ORE DI RAFFREDDAMENTO*



INGREDIENTI

PANNA FRESCA 250 ml
CAFFÈ LIOFILIZZATO oppure 4 - 3
cucchiari da tè
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola
TUORLO D'UOVO 1
LATTE CONDENSATO tubetto
(facoltativo) - 1
LATTE
CACAO AMARO per decorare
(facoltativo) -

PREPARAZIONE

- 1 Come prima cosa montate la panna e poi mettetela in frigorifero, per far sì che si conservi bella soda.



- 2 Successivamente montate il tuorlo con lo zucchero, il latte condensato se ne avete oppure aggiungete un cucchiaino di zucchero in più e il caffè sciolto in pochissimo latte. Unite i due composti, mescolandoli piano altrimenti la panna si smonta.



- 3 Rivestite degli stampini usa e getta per muffin con della pellicola, versate il composto nei pirottini e mettete in freezer per 3 ore.



4 Spolverizzate con del cacao amaro per dare un tocco in più.

