

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.

