

BEVANDE

Dalgona coffee

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 2 min COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *PER L'ACQUA*



Il **Dalgona Coffee** è la bevanda che ha letteralmente fatto impazzire i social di tutto il mondo, e non è difficile capire perché. Si tratta di **una crema di caffè** incredibilmente **densa e soffice**, appoggiata su un letto di latte fresco. Se ami le consistenze vellutate simili a quelle dello [Spumone al caffè](#), questa ricetta diventerà la tua preferita per la colazione o per una pausa pomeridiana diversa dal solito.

Prepararlo è semplicissimo e richiede solo tre ingredienti base, in parti uguali, che hai sicuramente già in dispensa. La magia avviene grazie al movimento delle fruste, che trasforma il caffè istantaneo in una nuvola resa ancora più golosa se servita insieme a dei [Brownies al cappuccino](#).

Per un tocco di eleganza in più, puoi decorare il

bicchierino con della [Glassa al caffè](#)

o alternare la spuma a una delicata [Crema al latte](#). Questa preparazione è così versatile da poter essere usata anche per guarnire un [Semifreddo al caffè](#). Mettiamoci all'opera!

INGREDIENTI PER IL DALGONA COFFEE

CAFFÈ SOLUBILE 8 cucchiaini da tavola

ZUCCHERO SEMOLATO 8 cucchiaini da tavola

ACQUA BOLLENTE 8 cucchiaini da tavola

LATTE oppure bevanda vegetale - 800 ml

CUBETTI DI GHIACCIO opzionali -

CACAO AMARO IN POLVERE oppure cannella -

COME FARE IL DALGONA COFFEE

1 Versa in una ciotola il caffè solubile, lo zucchero semolato e l'acqua bollente nelle dosi indicate.

Inizia a montare il composto con le fruste elettriche, partendo da una velocità bassa per poi aumentarla gradualmente.

Lavora il tutto con pazienza per circa 5-8 minuti: vedrai che il liquido scuro cambierà colore e consistenza, trasformandosi in una spuma chiara, densa e vellutata, molto simile a una meringa.



2 Prepara quattro bicchieri e riempi per circa 3/4 con il latte che hai scelto. Se preferisci la versione fredda, aggiungi prima qualche cubetto di ghiaccio.

Adagia delicatamente la crema di caffè sopra il latte usando un cucchiaino, cercando di creare uno strato uniforme o una nuvola soffice e invitante.



3 Spolverizza la superficie con un pizzico di cacao amaro o cannella per un tocco aromatico extra.

Servi subito il tuo Dalgona Coffee e ricorda di mescolare bene la crema al latte con un cucchiaino prima di sorseggiarlo, così da unire perfettamente i due strati.



IDEE ALTERNATIVE

Senza lattosio e Veg: Sostituisci il latte vaccino con una bevanda vegetale. Quella di mandorla regala un retrogusto dolce, mentre quella di soia garantisce una consistenza neutra che esalta il caffè.

Senza glutine: Il caffè solubile è naturalmente privo di glutine, ma controlla sempre l'etichetta per assicurarti che non ci siano contaminazioni.

Light: Puoi provare a ridurre leggermente la quantità di zucchero, ma ricorda che lo zucchero è fondamentale per mantenere la struttura della schiuma.

Effetto WOW: Per un risultato davvero scenografico, puoi guarnire la superficie con una spolverata di granella di nocciole.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto è la proporzione 1:1:1 tra caffè, zucchero e acqua. Non provare a farlo con il caffè della moka: la polvere istantanea contiene emulsionanti naturali che permettono di incorporare l'aria e creare la schiuma.

Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di cannella direttamente nel latte per un aroma più profondo.

L'idea per i bambini: Prepara una versione con orzo solubile, montandola con molta cura per ottenere la stessa consistenza magica.

Idea antispreco: Se ti avanza della crema montata, puoi congelarla in piccoli ciuffetti su una teglia per avere dei "bon bon" di caffè pronti da tuffare nel latte caldo.

COME SI CONSERVA

Il Dalgona Coffee va gustato al momento per godere della massima sofficità. Tuttavia, la crema montata può essere conservata in frigorifero in un contenitore ermetico per circa 2-3 ore.

Dopo questo tempo, tenderà a perdere la sua consistenza ariosa e a tornare liquida sul fondo.