

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ghiaccioli al caffè e panna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 6 ORE DI RIPOSO IN CONGELATORE



I ghiaccioli al caffè e panna sono la soluzione definitiva per chi non vuole rinunciare all'aroma intenso dell'espresso anche quando l'afa si fa sentire. Questa preparazione unisce l'energia del caffè alla dolcezza vellutata della panna fresca, creando uno snack che ricorda nell'anima il classico "espressino" o il caffè leccese, ma in una versione da passeggio.

Per un pomeriggio di relax perfetto, potresti accompagnarli a dei fragranti [biscotti per gelato](#) o servirli come fine pasto dopo una deliziosa [macedonia di fragole](#). Se ami i dolci freddi fatti in casa, non perderti la nostra guida su come fare una [sbriciolata alle ciliegie senza cottura](#)

o lasciati ispirare dalla freschezza di questa panna cotta. Realizzare i ghiaccioli al caffè e panna è un gioco da ragazzi: non serve la gelatiera, ma solo degli stampini e ingredienti di prima qualità. Il segreto per un effetto scenografico sta nel non mescolare completamente i due composti, ottenendo così delle venature bianche e marroni che rendono ogni pezzo unico e bellissimo da vedere.

INGREDIENTI PER I GHIACCIOLI ALLA PANNA E CAFFÈ:

CAFFÈ ESPRESSO 150 ml

PANNA FRESCA 100 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

ESTRATTO DI VANIGLIA opzionale - 1
cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Prepara il tuo caffè con la moka o l'espresso, aggiungi lo zucchero mentre è ancora ben caldo e mescola fino a farlo sciogliere del tutto. Lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Unisci panna e caffè: in una caraffa, versa la panna fresca liquida e unisci il caffè oramai freddo. Se desideri un aroma più ricco, aggiungi un cucchiaino di vaniglia e mescola delicatamente per amalgamare gli ingredienti.

- 2 Posiziona i bastoncini: prendi lo stampo in silicone e infila i 4 bastoncini di legno nelle apposite fessure frontali/laterali, facendoli scorrere finché la punta non si trova ben posizionata al centro di ogni cavità. Riempi lo stampo: versa con attenzione il liquido dalla caraffa all'interno dei 4 alloggiamenti dello stampo, arrivando a pochi millimetri dal bordo per evitare che tracimi.

- 3 Posiziona il coperchio trasparente in silicone sopra lo stampo per sigillarlo e mettilo ben in piano nel freezer. Lascia congelare per almeno 4-6 ore, oppure per tutta la notte.

Una volta ben solidificati, toglì il coperchio e sforma delicatamente i ghiaccioli spingendo

con le dita dal fondo del silicone flessibile verso l'alto. Servili subito per una pausa fresca e golosa!

IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che l'eventuale caffè aggiunto sia certificato senza tracce.

Versione senza lattosio: sostituisci la panna vaccina con una panna vegetale da montare o, per un tocco esotico, con la parte densa del latte di cocco in lattina.

Versione light: utilizza dello yogurt greco bianco magro al posto della panna e dolcifica con un cucchiaino di miele d'acacia o poche gocce di stevia.

L'idea vegetariana/vegana: il piatto è già vegetariano. Per renderlo vegano, utilizza panna di soia o di avena e zucchero di canna integrale.

L'idea WOW: una volta pronti, immergi la punta dei ghiaccioli nel cioccolato fondente fuso e passali subito nella granella di nocciole tostate: l'effetto "croccante" sarà indimenticabile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per evitare che i ghiaccioli diventino un blocco di ghiaccio troppo duro, aggiungi sempre una piccola parte di zucchero al caffè quando è ancora caldo. Lo zucchero abbassa il punto di congelamento, garantendo una consistenza più morbida e piacevole al morso della tua ghiaccioli al caffè e panna.

Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di polvere di cannella alla panna liquida prima di versarla negli stampini: l'aroma speziato esalterà incredibilmente il profumo del caffè.

L'idea per i bambini: se vuoi farli assaggiare anche ai più piccoli, utilizza del caffè d'orzo o del decaffeinato, magari aggiungendo qualche goccia di cioccolato sul fondo dello stampino.

Idea antispreco: questa è la ricetta perfetta per recuperare il caffè rimasto nella moka del mattino!

Non buttarlo mai: raccoglilo in una caraffa e, una volta raggiunta la quantità necessaria, trasformalo in ghiaccioli.

CONSERVAZIONE

I ghiaccioli al caffè e panna si conservano perfettamente in freezer per circa 1-2 mesi all'interno dei loro stampini o, una volta pronti, chiusi in sacchetti gelo per evitare che assorbano gli odori degli altri alimenti.