

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Glassa al caffè: la copertura perfetta per i tuoi dolci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



INGREDIENTI PER FARE LA GLASSA AL CAFFÈ

ZUCCHERO A VELO 125 gr

CAFFÈ ESPRESSO caldo - 20 gr

Vuoi una **copertura golosa** per i tuoi **dolci**? La **glassa al caffè** è la scelta perfetta! Con **soli due ingredienti**, puoi ottenere una **glassa liscia** e aromatica per le tue creazioni.

COME FARE LA GLASSA AL CAFFÈ

- 1 Versa lo zucchero a velo in una ciotola. Prepara il caffè e pesane la quantità indicata. Versa il caffè caldo nello zucchero a velo e mescola con una frusta a mano fino a ottenere

una glassa vellutata e densa.



VUOI UNA GLASSA AL CAFFÈ VELLUTATA? ECCO LA RICETTA FACILE!

La **glassa al caffè** è una **ricetta semplice e veloce** che permette di decorare **bignè**, **biscotti**, **plumcake** e **dolci da forno** con un tocco goloso e raffinato. Preparata con zucchero a velo e caffè caldo, questa **glassa** è **ideale per chi ama il sapore deciso del caffè** e vuole rendere le proprie ricette ancora più golose.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Consistenza perfetta: Se vuoi una glassa più fluida, aggiungi un cucchiaino di caffè caldo; se la preferisci più densa, aggiungi poco alla volta altro zucchero a velo.

Utilizzo ottimale: Usala subito per evitare che si secchi o perda la sua lucentezza.

Riduzione dello spreco: Se avanza, puoi conservarla per un giorno in frigorifero coperta con pellicola

a contatto.

Varianti: Puoi aromatizzarla con un pizzico di vaniglia o cannella per un gusto ancora più avvolgente.

COME SI CONSERVA LA GLASSA AL CAFFÈ

La glassa al caffè si conserva per un massimo di 1 giorno in frigorifero, in un contenitore di vetro e coperta con pellicola a contatto per evitare che si secchi.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Glassa a specchio: perfetta per i dolci di compleanno

Ghiaccia reale colorata: i tuoi biscotti saranno i più ambiti della festa!

Ganache al cioccolato: la copertura perfetta per piccoli dolci cioccolatosi

Crema chantilly: crea i tuoi bignè perfetti con questa crema delicata

Crema pasticcera al cioccolato: buonissima, densa e golosa

Crema pasticcera classica: sempre buona con ogni tipo di dolce!