

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Jolly pong latte

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **jolly pong latte** è molto più di un semplice caffè latte: è un'esperienza golosa che arriva direttamente dalle caffetterie più trendy della Corea del Sud. Si prepara utilizzando i celebri cereali di grano soffiato caramellato (i Jolly Pong, appunto), che vengono in parte frullati con il latte e in parte lasciati interi in superficie per regalare una nota croccante irresistibile. È la scelta ideale per una colazione energetica o per una merenda diversa dal solito che unisce la cremosità del latte alla dolcezza del caramello.

Se cerchi altre idee per una colazione originale, non perderti le nostre [barrette gelato](#) o la croccantezza della [granola fatta in casa](#). Questa bevanda si abbina

magnificamente anche a dei dolcetti veloci come le [sfogliatine rovesciate](#) o a una fetta di [ciambella allo yogurt e cacao](#). Preparare il jolly pong latte è semplicissimo e richiede solo pochi passaggi: il risultato sarà un drink bilanciato, dove la consistenza dei cereali incontra l'aroma del caffè, creando un connubio che conquista al primo sorso.

## INGREDIENTI PER IL JOLLY PONG LATTE

CEREALI JOLLY PONG 400 gr

LATTE INTERO 600 ml

CAFFÈ ESPRESSO 2 tazze da caffè

GELATO ALLA VANIGLIA

## PREPARAZIONE DEL JOLLY PONG LATTE

- 1 Prepara il caffè espresso se hai scelto di aggiungerlo alla ricetta e lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di procedere. Inserisci nel boccale del tuo frullatore metà dei cereali Jolly Pong (circa 200 g), il latte ben freddo di frigorifero, le palline di gelato alla vaniglia, l'espresso ormai freddo e una generosa manciata di cubetti di ghiaccio.





- 2 Frulla il tutto per circa 30-40 secondi impostando la massima potenza, finché non avrai ottenuto uno smoothie denso, cremoso e con quel tipico colore ambrato. Prendi i 4 bicchieri alti e versa il composto appena preparato, avendo cura di fermarti a circa due centimetri dal bordo per lasciare spazio alla decorazione.



**3** Usa i restanti cereali Jolly Pong per creare una scenografica montagnetta croccante sulla superficie di ogni bicchiere. Non aver paura di abbondare! Servi immediatamente il tuo Jolly Pong Latte accompagnandolo con un cucchiaino lungo e una cannuccia spessa, così potrai raccogliere ogni chicco di grano soffiato tuffato nella crema.



## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: poiché i cereali Jolly Pong originali sono a base di grano, per questa versione puoi utilizzare del riso o del miglio soffiato caramellato certificato senza glutine.

Versione senza lattosio: sostituisci il latte vaccino con una bevanda vegetale di avena o di mandorla, che con il loro retrogusto dolce esaltano il sapore del cereale.

Versione light: utilizza latte scremato e riduci la quantità di cereali frullati nell'impasto, usandone solo una manciata come guarnizione superficiale.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già vegetariana. Per renderla vegana, usa latte vegetale e assicurati che i cereali utilizzati non contengano derivati del miele o del latte.

L'idea WOW: aggiungi un filo di sciroppo d'acero o del caramello salato sui bordi del bicchiere prima di versare il latte: l'effetto visivo e il gusto saranno da vero specialty coffee.

# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per un jolly pong latte davvero cremoso, frulla una parte dei cereali insieme al latte e a un po' di ghiaccio se desideri la versione fredda. Questo creerà una base densa e profumata che sosterrà i cereali interi in superficie senza farli affondare subito.

Lo sfizio in più: aggiungi una pallina di gelato alla vaniglia o al fiordilatte sopra la bevanda prima di completare con i cereali: si trasformerà in un dessert pazzesco.

L'idea per i bambini: Prepara la versione senza caffeina omettendo il caffè espresso e usando solo latte e cereali. Sarà la loro merenda preferita.

Idea antispreco: non buttare le briciole di cereali che rimangono sul fondo del sacchetto! Sono perfette da mescolare allo yogurt o da usare come panatura dolce.

## CONSERVAZIONE

Il jolly pong latte va consumato immediatamente. La particolarità della ricetta è proprio il contrasto tra il latte e la croccantezza dei cereali; se lasciato riposare troppo a lungo, i cereali assorbiranno l'umidità diventando molli.