

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Spumone al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Lo spumone al caffè è un dessert, molto leggero e veloce da realizzare, dal sapore tipico di caffè unito alla leggerezza e spumosità di una mousse. Questo dolce italiano è ideale per concludere un pasto con un tono di eleganza e raffinatezza, perfetto per gli amanti del caffè, soprattutto durante le calde giornate estive.

Con **pochi ingredienti** puoi cucinare un **dolce irresistibile**: lo spumone al caffè è perfetto per concludere un pasto o come merenda pomeridiana, e conquisterà al primo cucchiaino chiunque lo assaggi. *Prova la ricetta dello spumone al caffè e lasciati sorprendere dalla sua cremosità e dal suo sapore intenso. Iniziamo a cucinare?*

INGREDIENTI PER FARE LO SPUMONE AL CAFFÈ

ACQUA FREDDA 130 gr

CAFFÈ SOLUBILE 15 gr

ZUCCHERO 100 gr

CHICCHI DI CAFFÈ

COME FARE LO SPUMONE AL CAFFÈ

1 Per prima cosa pesa gli ingredienti così non avrai interruzioni mentre cucini.

Prendi una ciotola capiente e versaci lo zucchero semolato, aggiungi il caffè solubile e con una forchetta mescola gli ingredienti.





2 Versa l'acqua fredda, poi con le fruste elettriche inizia a montare il composto.



- 3 In pochi minuti il composto si gonfierà, vai avanti con le fruste fino a che non avrai ottenuto una crema densa e spumosa che potrai subito distribuire in quattro bicchieri. Per un tocco finale sfizioso, puoi decorare ogni bicchiere con qualche chicco di caffè prima di portare in tavola.



TRUCCHI PER UNO SPUMONE AL CAFFÈ PERFETTO:

Per un risultato ottimale utilizza acqua fredda.

Non è necessario aggiungere cubetti di ghiaccio.

Le dosi dello zucchero possono variare in base ai tuoi gusti, con quelle riportate nella lista degli ingredienti otterrai un risultato dolce, ma non troppo.

Al posto dei chicchi di caffè puoi spolverizzare la superficie con cacao amaro in polvere, oppure con zucchero a velo.

3 VARIANTI PER LO SPUMONE AL CAFFÈ

Spumone al Caffè con Cioccolato: aggiungi scaglie di cioccolato fondente al composto per un tocco extra di golosità.

Spumone al Caffè con Liquore: unisci un cucchiaino di liquore al caffè o al cioccolato per un sapore più intenso e raffinato.

Spumone al Caffè con Nocciola: aggiungi un cucchiaino di crema di nocciole per una variante cremosa e ricca.