

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe allo yogurt greco e caffè

di: *Cipolla77*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

2 pacchetti di pavesini
2 cucchiari di caffè solubile
2 cucchiaini di zucchero
2 vasetti di yogurt greco
10 cucchiari di panna da montare già
zuccherata
poco cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola sciogliete il caffè solubile e lo zucchero in un po' di acqua calda.

Inzuppatevi i pavesini e disponeteli a raggera sui lati di 4 coppette di vetro.



2 In una ciotola e con le fruste elettriche montare la panna e aggiungetela a metà dello yogurt, mescolare piano per non farla smontare.



3 L'altra metà di yogurt unitelo al caffè avanzato dall'inzuppatura dei pavesini.



4 Riempite le coppette per metà con il composto di yogurt al caffè.



5 Sbriciolatevi sopra i pavesini rimasti.



6 Finite di riempire con il composto di yogurt e panna.



7 Grattugiatevi sopra il cioccolato fondente.

Mettete in frigorifero almeno 1 ora.

