

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe di crema al caffè

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

250 g burro
250 g zucchero
1 tuorlo d'uovo
1 tazza caffè forte
qualche biscotto
1 bicchierino rhum
1/2 bicchierino cognac
ciliegine candite.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene lo zucchero, il burro e il tuorlo. Ottenere una crema, aggiungere il caffè freddo e i liquori. Sbriciolare nelle coppe i biscotti e versare la crema. Guarnire con ciliegine e panna montata a piacere e mettere in frigorifero.