

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Coppe di crema al caffè

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.