

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Coppe golose

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

300 g mascarpone  
100 g zucchero a velo  
1 tazzina caffè  
4 cucchiari crema di nocciole in vasetto  
nocciole.

### PREPARAZIONE

**1** Mettere il mascarpone in una terrina, incorporare lo zucchero, unire il caffè e la crema di nocciole.

Mescolare, suddividere in quattro coppe, guarnire con delle nocciole tritate e mettere in frigorifero per un'ora prima di servire.