

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolcetti al caffè`

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 2 dischi pan di spagna
- 150 g mascarpone
- 1 bicchierino liquore al caffè
- 1 cucchiaino caffè
- 2 tuorli
- zucchero
- zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Ricavare da un disco di pan di spagna 8 stampini medi e 8 più piccoli a forma di cuore. Dall'altro disco ricavarne altrettanti a forma di fiore.
Amalgamare i tuorli con 50 g di zucchero, liquore, mascarpone e caffè, quindi spalmare la crema ottenuta sulle forme più grandi.
Spolverizzare le forme piccole con zucchero a velo e sistemarle sulle forme più grandi corrispondenti.