

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Semifreddo al caffè semplice

di: *MOOFUSHI*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **+ 3 ORE DI RAFFREDDAMENTO**



Il **semifreddo al caffè semplice** è un ottimo dolcetto da presentare ad amici e parenti dopo una cena in compagnia. Ma è anche ottimo per fare una pausa golosa nelle ore più calde. Si tratta di un dolcetto semplice ma non banale che piacerà di certo a tutti inoltre è veloce ed è anche economico! Si tratta anche di un dolce al cucchiaio furbissimo! Perché si può prepararlo in anticipo, anche di qualche giorno ed averlo poi sempre a disposizione quando serve! Seguite il procedimento indicato, è davvero semplice! Vi assicuriamo che il risultato

sarà perfetto! Se amate i semifreddi provate anche il [semifreddo alla pesca](#): delizioso!

INGREDIENTI

PANNA FRESCA 250 ml

CAFFÈ LIOFILIZZATO oppure 4 - 3
cucchiari da tè

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

TUORLO D'UOVO 1

LATTE CONDENSATO tubetto
(facoltativo) - 1

LATTE

CACAO AMARO per decorare (facoltativo)

-

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare il semifreddo al caffè semplice, come prima cosa montate la panna e poi mettetela in frigorifero, per far sì che si conservi bella soda.



- 2 Successivamente montate il tuorlo con lo zucchero, il latte condensato se ne avete oppure aggiungete un cucchiaino di zucchero in più e il caffè sciolto in pochissimo latte. Unite i due composti, mescolandoli piano altrimenti la panna si smonta.



- 3 Rivestite degli stampini usa e getta per muffin con della pellicola, versate il composto nei pirottini e mettete in freezer per 3 ore.





4 Spolverizzate con del cacao amaro per dare un tocco in più.



CONSIGLIO