

**DOLCI, FRUTTA E DESSERT** 

# Semifreddo al caffè semplice

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 presantare 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 Perché sì 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

cucchiai da tè

ZUCCHERO 2 cucchiai 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 caffé semplice, come prima cosa montate la panna e poi mettetela in frigorifero, per far sì che si conservi bella soda.



oppure aggiungete un cucchiaio di zucchero in più e il caffè sciolto in pochissimo latte. Unite i due composti, mescolandoli piano altrimenti la panna si smonta.



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

#### Come faccio a non smontare la panna quando unisco i composti?

Devi amalgamarla per bene, molto lentamente, spatolando dall'alto verso il basso.

### Posso utilizzare anche la panna da supermercato?

Sì puoi, di certo quella fresca ha tutto un altro sapore!

#### Come potrei decorare?

Puoi decorare ciascuna porzione con un bel ciuffo di panna e un chicco di caffè.	