



Panna cotta al caffè - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dessert - dolci al cucchiaio - panna - pasta frolla

Da Coquinaria

Ingredienti per la panna cotta:

1 lt di panna
150 gr di zucchero a velo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 tazzina di caffè espresso
8 gr di colla di pesce

Si mettono sul fuoco panna, zucchero, vaniglia e caffè e si portano a bollore.
Dopo un paio di minuti si aggiunge la colla di pesce già ammollata e si cuoce per altri due minuti.
Si versa nelle tazzine e si mette in frigo per almeno 6 ore, meglio una notte, senza toccarle senno' si formano le crepe.

Ingredienti per i coperchi:

140 gr farina
70 gr burro
50 gr zucchero
1 tuorlo
1 pizzico di sale
vaniglia
cioccolata fondente
granella di nocciole

Preparate una frolla con la farina, il burro, il tuorlo, lo zucchero, il sale e la vaniglia.

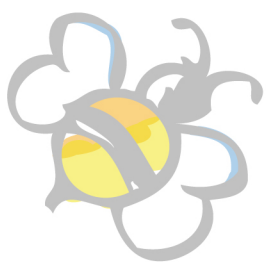
Stendetela e ritagliate 8 cerchi appena più grandi delle vostre tazzine da caffè.

Con gli avanzi di pasta preparate un rotolino fine e ritagliatelo in pezzetti di circa 3,5 cm. Premete il pezzettino ad arco su ogni cerchio a mò di manico inserendo un "sigarino" di carta forno sotto in modo che durante la cottura non si sformi.

Cuocete i coperchietti fino a doratura come normali biscotti di frolla.

Infine spennellate il bordo esterno con cioccolata fusa e passatelo nella granella di nocciola. Servite il caffè con questi coperchi





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it