



Dolce bicchiere - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

cacao - latte - caffè solubile

Oggi, ho fatto diversi lavoretti, e tra questi mi serviva una tortina [pseudo pan di spagna al cacao e ricotta](#) ...quindi ,avendo pure fatto una crema al caffè... dopo aver assemblato la tortina, con gli avanzi...ho preparato due bicchieri dolci...

Crema al caffè:

Ingr.:

1 uovo + 1 tuorlo

6 cucchiari rasi di zucchero

3 cucchiari di farina

1 cucchiaino scarso di fecola

400 gr. di latte

3 bustine di caffè solubile.

Esecuzione:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere poi la farina e la fecola, setacciate.

Nel MO: far quasi bollire il latte con il caffè solubile.

Versare il lattecaffè sulle uova, farina e fecola, frustando un attimo, poi mettere a fuoco dolce e appena raddensa spegnere.

Ho messo in fondo al bicchiere briciole di torta, pressando un pò e spruzzato di rhum, quindi crema al caffè e ancora briciole e rhum...messi poi in frigo, per due ore.

Capovolto e spolverato di zucchero a velo.





eCucinando.it