



Dolce al caffè in coppa

Ingredienti per 4 persone

100 g	Biscotti secchi
40 g	Zucchero
n° 1	Bicchiere di caffè fortissimo
n° 6	Uova
n° 1,5	Buste di vanillina
n° 1	Bicchiere di panna liquida

Preparazione

1. Incorporare la panna al caffè e mescolare bene.
2. Frullare i tuorli d'uovo con lo zucchero, unirvi il composto preparato e la vanillina.
3. Mettere la crema in uno stampo, immergerla a bagnomaria e farla cuocere per un quarto d'ora.
4. Levarla dal fuoco, lasciarla raffreddare bene, poi suddividerla in coppe individuali e conservarle in frigorifero fino al momento di servire.
5. Guarnirle a piacere con biscotti secchi.