

# Coppe alla crema e cioccolato

Le **coppe alla crema e cioccolato** sono un dolce al cucchiaio tipico per il finepasta, dove la crema pasticcera viene aromatizzata con amaretti, caffè nero e cioccolato fondente.

Le **coppe alla crema e cioccolato** devono essere servite fredde, dopo essere rimaste almeno un paio di ore in frigorifero. Servirne una a porzione.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 2 tazzine di caffè
- 8 amaretti secchi
- 200 g di Crema pasticcera
- Cioccolato fondente

## PREPARAZIONE

- Mettere il caffè in una ciotolina e bagnarvi gli amaretti. Metterli sul fondo di due coppe.
- Preparare due tuorli di crema pasticcera.
- Suddividere la crema fra le due coppe, cospargerle di cioccolato grattugiato e lasciarle raffreddare per mezz'ora a temperatura ambiente.
- Conservare in frigorifero per almeno due ore prima di servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

