

# Coppe di mascarpone al caffè

Le **coppe di mascarpone al caffè** sono un dolce al cucchiaio tipico per il fine pasto, molto semplice e veloce da preparare, dove il mascarpone viene aromatizzato al caffè e servito assieme alle nocciole tostate.

Le **coppe di mascarpone al caffè** devono essere servite fredde, dopo essere rimaste almeno un'ora in frigorifero. Servirne una a porzione.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **380Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

## INGREDIENTI

- 2 cucchiaini di caffè ristretto
- 125 g di mascarpone
- 30 g di zucchero a velo
- 10 g di nocciole tostate

## PREPARAZIONE

- Preparare il caffè, piuttosto ristretto, e metterlo in una ciotolina a raffreddare in frigorifero.
- In una terrina lavorare il mascarpone con lo zucchero a velo utilizzando un cucchiaino di legno fino ad incorporare i due ingredienti.
- Unire il caffè poco per volta, amalgamando molto delicatamente, per non far impazzire la crema.
- Mettere le nocciole in uno strofinaccio e pestarle con il batticarne fino a tritarle grossolanamente.
- Suddividere il composto nelle coppette, cospargere con le nocciole tritate e riporre in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

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

