

Crema di caffè o caffè del nonno

La crema del nonno è una ghiottoneria napoletana, frequentemente consumata al bar ma facile da preparare anche in casa.

Esecuzione: facile

Preparazione: 20'

Riposo: 1 h

Dosi per 6 persone

Prepara il caffè in una moka da 3 persone e versane 2/3 in una ciotola, aggiungi lo zucchero e i cucchiaini di nutella. Amalgama bene gli ingredienti e lascia la ciotola in frigo a raffreddare.

Quando si sarà raffreddato, prendi un'altra ciotola, versaci la panna e montala con la frusta elettrica. Quando inizia a montare, aggiungi il composto di caffè a filo.

Finisci di montare la panna che diventerà cremosa e liscia. Riponila in congelatore per un'ora.

Passata l'ora di riposo monta nuovamente la panna e versala nei bicchieri da portata. Da servire subito.

Ingredienti per 6 persone:

- 300 ml di panna per dolci
- 2 tazzine di caffè
- 2 cucchiaini di nutella
- 4 cucchiaini di zucchero