

la **coppa del nonno fatta in casa** mi permette di avere il mio **gelato** preferito quando voglio e soprattutto sapendo esattamente gli ingredienti che uso. Il risultato è davvero molto somigliante a quella che compro al bar, ma soprattutto è velocissima senza cottura e senza uova! E ora... Beh, allacciate il grembiule!



Ingredienti:

200 gr panna fresca
70 gr mascarpone
70 gr latte condensato
30 gr caffè solubile per cappuccino
o una tazzina di espresso

Procedimento:

Mescolate il latte condensato al mascarpone e al caffè solubile o al caffè normale raffreddato. mescolate e amalgamate tutto. montate la panna a neve fermissima e unitela al resto degli ingredienti delicatamente e senza smontare il composto. mettete la crema nelle coppette e mettetele in frigo o freezer per almeno 30 minuti. tiratele fuori almeno 20 minuti prima di consumarle.

Consigli: se volete una consistenza molto più densa potete aggiungere mezzo foglio di gelatina ammollata in acqua fredda e poi sciolta direttamente nel caffè. Potete spolverizzare con cacao amaro prima di servire.

