



MOUSSE BIANCA AL CAFFÈ CON CROCCANTE ALLE NOCI

**PER 4 PERSONE
PER 4 BICCHIERI
DA CA. 2½ DL CIASCUNO**

5 dl di panna intera
80 g di caffè in chicchi
80 g di zucchero

200 g di crème fraîche

100 g di frutta secca mista
(ad es. un mix di mandorle
e arachidi con miele e sale)

ECCO COME SI FA

1. Base: portare a ebollizione la panna, i chicchi di caffè e lo zucchero a fiamma media mescolando lentamente. Togliere la pentola dal fuoco e lasciare raffreddare. Coprire e lasciare in frigorifero per ca. 12 ore o per tutta la notte.

2. Mousse: passare la base (ca. 550 g) al setaccio facendola scolare bene in una ciotola. Aggiungere la crème fraîche, lavorare con la frusta elettrica fino a ottenere una consistenza semi-montata, distribuire nei bicchieri. Coprire e lasciar raffreddare la mousse per ca. 1 ora.

3. Croccante: tritare grossolanamente il mix di frutta secca e distribuirlo sulla mousse poco prima di portare in tavola.

Preparazione: ca. 20 min.

Riposo: ca. 12 ore

Refrigerare: ca. 1 ora. Ca. 8 dl

Valore nutritivo: Porzione (1/4): 803 kcal
grassi 70 g / carboidrati 35 g /
proteine 7 g

vegetariano, senza glutine

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi