
Nocciola, caramello e crema di cioccolato

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

La semplice e veloce ricetta per preparare un ottimo e goloso caffè

Finalmente è venerdì! e cosa c'è di meglio che aspettare il week end con una golosità? il caffè non serve solo per svegliarli, spesso, volentieri e fortunatamente è un momento di stop, una pausa dal continuo tram tram di tutti i giorni, quindi perché non renderlo ancora più sfizioso e goloso? Ecco quindi questa semplicissima ricetta per un caffè che diventa un dolce, una golosità per tutti i palati: ho spalmato la crema di cioccolato e nocciole nel bicchierino che ho riempito di caffè, ricoperto con della panna e granella di nocciole, e per concludere in dolcezza un po' caramello, vi assicuro davvero delizioso!

Ecco quindi questa semplicissima ma gustosa ricetta:

Ingredienti

caffè

crema di cioccolato e nocciole

panna montata

Top al caramello Fabbri

granella di nocciola

zucchero

Preparare il caffè, nel frattempo spennellare l'interno dei bicchierini con la crema di cioccolato, quando è pronto il caffè, a piacere zuccherarlo leggermente quindi versarlo nei bicchieri, coprire con panna montata fresca, aggiungere un po' di granella di nocciola quindi aggiungere il **Top al caramello** a piacere, eventualmente decorare con un biscotto.

Buon week end e buon appetito a tutte e tutti con questo semplice ma delizioso e goloso caffè