
Nocciola, caramello e crema di cioccolato per un goloso caffè

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Per la fine di un pranzo o una pausa gustosa, un dolce sfizioso e semplicissimo da preparare

Il caffè non serve solo per svegliarsi, spesso, volentieri e fortunatamente è un momento di stop, una pausa dal continuo tran tran 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, zuccherarlo a piacere, quindi versarlo nei bicchieri, coprire con panna montata fresca, aggiungere un po' di granella di nocciola e 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!

Dal blog <http://lapiccolacasa.blogspot.it/>