

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Vellutata al caffè

Strawberry · Tuesday, August 28th, 2012

### Ingredienti:(6 persone)

- 50gr farina
- 5 tuorli di uova
- mezzo litro di panna fresca
- mezzo litro di latte
- 2 tazze di caffè
- 200gr di zucchero
- una stecca di vaniglia

### Preparazione:

In un pentolino, bollite il latte con lo zucchero e la stecca di vaniglia. In una ciotola, sbattete i tuorli di uovo con la farina, facendo attenzione a non formare grumi, continuando a mescolare, aggiungete il latte a filo, le due tazzine di caffè. Trasferite il tutto in una pentola e portatela sul fuoco basso, continuando a mescolare con una cucchiara di legno per 5 minuti, quando il composto è denso togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Montate la panna, toglietene una parte per la parte finale e il resto incorporatela alla crema di caffè, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Disponete la vellutata nelle coppe e lasciatele riposare in frigo per 3 ore. Prima di servire ricoprite la vellutata con la panna montata rimasta e qualche chicco di caffè.

This entry was posted on Tuesday, August 28th, 2012 at 6:24 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.