

# Confettura di caffè



## Ingredienti

- mezzo litro di panna fresca senza zucchero
- 125 g di zucchero semolato
- 130 g di caffè ristretto

TROVI QUI LA VIDEORICETTA

Porta a bollore la panna con il caffè e lo zucchero. Una volta che inizia che a bollire abbassa la fiamma e cuoci per 20 minuti.

A questo punto alza la fiamma e, se vuoi ottenere una salsa della consistenza del sanguinaccio, fai cuocere per altri 10 minuti (puoi utilizzarla per accompagnare le chiacchiere, come topping per un gelato, per "aromatizzare" la panna da usare nei profiteroles; fai cuocere invece per 15 minuti se vuoi spalmarla come una vera e propria confettura o realizzare una crostata.