



Coppa del nonno (ricetta Bimby)

Ingredienti

100 g di zucchero a velo

1 uovo

10 g di caffè solubile

500 ml di panna fresca da montare

Non è un gelato ma il sapore è identico all'originale.

Versare nel boccale lo zucchero, l'uovo e il caffè e montare gli ingredienti per 20 secondi a velocità 8.

Posizionare la farfalla e aggiungere la panna, velocità 3-4 per 2 minuti.

Versare il composto in coppette singole, trasferire in frigo per qualche ora e servire fredde.

Fonte della ricetta: Ricettario "Io e il mio Bimby"