

Ricette Caffè

©www.mammafelice.it

Latte macchiato

1 tazza di latte scremato

1 espresso

Scaldare il latte e schiumarlo con l'apposito attrezzo, finché diventa spumoso e cremoso. Versarlo dentro un bicchiere lungo in cui sia stato prima inserito un espresso.

Cappuccino doppio

latte fresco intero

2 espressi

cacao in polvere

Montare il latte con l'apposito attrezzo, finché diventa spumoso e cremoso. Versare i caffè nella tazza, aggiungere metà della crema di latte, spolverare con il cacao, terminare con l'altra schiuma di latte.

Caffè Marocchino

2 cucchiaini di Nutella

1 caffè

mezzo bicchiere di latte

Spalmare la Nutella sul fondo e sulle pareti del bicchiere, aiutandosi con il dorso del cucchiaino. Versare l'espresso bollente. Aggiungere la schiuma di latte, una spolverata di cacao e la restante schiuma di latte, spolverizzando ulteriormente con il cacao in polvere.

Caffè all'amaretto

1 caffè espresso

1 amaretto

2 cubetti di cioccolato al latte

Sbriciolare l'amaretto e metterne una parte in fondo alla tazzina. Aggiungere il cioccolato fuso. Coprire con il caffè bollente e completare con la granella di amaretto rimasta.

Caffè al cardamomo

2 chicchi di cardamomo

zucchero

1 caffè

Aprire i chicchi di cardamomo e pestarli nella tazzina insieme allo zucchero. Aggiungere il caffè bollente e attendere qualche secondo prima di mescolare.

Irish Coffee

1 caffè lungo
40gr di zucchero di canna
20gr di whiskey irlandese
panna liquida fresca per dolci

Disporre lo zucchero e il liquore sul fondo dei bicchieri. Versare il caffè bollente e aggiungere infine la panna liquida, senza mescolare.

Caffè viennese

caffè
panna montata
cacao amaro in polvere

Servire il caffè come al solito, zuccherandolo a piacere e tenendolo bene in caldo (si possono scaldare le tazzine preventivamente al microonde, facendole scaldare con dell'acqua all'interno). Aggiungere abbondante panna montata fresca e spolverare con cacao amaro.

Caffè messicano

1 caffè
1 pezzetto di cannella in stecchi
1 scorza d'arancia

Mettere lo zucchero al fondo di un bicchierino, aggiungere la cannella e la scorza d'arancia privata della pellicina bianca e versare il caffè bollente. Far riposare qualche secondo, mescolare e servire.

Caffè estivo

1 caffè
1 pallina di gelato fiordilatte
panna montata

Versare il caffè nel bicchierino, aggiungere una pallina di gelato fiordilatte e completare con ciuffetti di panna montata. Spolverare, se gradito, con cacao amaro o granella di nocciole.

Caffè freddo shakerato

2 caffè espressi
7-8 cubetti di ghiaccio
mezzo bicchierino di liquore alla vaniglia
zucchero a piacere

Preparare i due caffè espresso, metterli nello shaker insieme agli altri ingredienti e al ghiaccio, e agitare vigorosamente. Il liquore alla vaniglia può essere aumentato o diminuito a piacere, oppure sostituito con pari quantità di liquore all'amaretto.

Ice Cappuccino

3 cubetti di ghiaccio

1 cucchiaino di zucchero

1 bicchiere di latte scremato freddo

1 espresso

Versare nel frullatore lo zucchero, il ghiaccio, il latte freddo e l'espresso appena fatto. Frullare per mezzo minuto, finché il cappuccino diventi bello spumoso. Servire in un bicchiere alto, spolverizzando con cacao amaro. Per ottenere un Frappuccino all'americana, si può aggiungere a questa preparazione della vaniglia in polvere.