

# Ricette con il caffè: cinque idee per voi!

*“Ricette con il caffè: cinque idee per voi”, è una piccola raccolta di idee dolci realizzate con la bevanda che tutto il mondo ama!*

Buongiorno amici ed amiche!

Come state? Tutto bene?

Io non posso lamentarmi, sempre di corsa, ma si va.

E meno male che si va, visto che è un periodo di malanni vari, influenze e raffreddori a gogo...ammetto di essere anch'io un po' raffreddata in questi giorni, ma ci sta, è la stagione.

Comunque sia, passo al volo per lasciarvi una bella raccolta di cinque ricette perfette per voi, profumatissime e realizzate con un ingrediente che in molti adorano: il caffè!

Io non sono una grande bevitrice di caffè, soprattutto ultimamente; a causa di alcuni problemi di salute faccio davvero fatica a tollerarlo: ma mi piace, oh, se mi piace!

E soprattutto trovo che in certi dolci e piatti ci sta davvero alla stra-grande...

Troverete quindi, qui sulle mie paginette pasticciona, alcune idee per impiegarlo al meglio in varie preparazioni, tutte come sempre semplicissime e tanto golose...allora che ne dite?!

La prima ricetta che vi voglio mostrare è quella di questi

quadrotti, che appena pubblicati, mi ricordo, furono assolutamente apprezzati da voi lettori ( e non solo...qui a casa mia finirono in un battibaleno!).

Dei dolcetti realizzati con un insieme di sapori quasi insolito, tè Chai e caffè, che devo dire hanno creato un connubio che ha stupito anche me.

Provateli e vedrete che delizia!

### [Quadrotti soffici al tè chai glassati al caffè](#)

Seconda proposta che vi voglio mostrare è questa, una ricetta di qualche tempo fa ma assolutamente deliziosa e voluttuosa...

Una mousse al cioccolato e caffè che è perfetta da servire in qualsiasi circostanza: una merenda, un dopocena, per coccolare chi amate...provatela e poi mi direte!

### [Mousse al cioccolato e caffè, profumata alla cannella](#)

E che dire di questo plumcake al caffè?

Semplice, soffice, profumato; facile da realizzare e adatto a colazione, a merenda, da portare a scuola o al lavoro per uno spuntino di metà mattina...

[Plumcake al caffè](#)

E che dire di questi budini?!

Morbidi e deliziosi, con quel tocco croccantissimo in superficie dato dal crumble; un dessert davvero semplice, dallo stile quasi vintage ma sempre molto apprezzato da tutti. Questa versione, son certa, vi conquisterà come è stato per noi...

[Budino al caffè e mandorla, con crumble](#)

Per chi invece vuole qualcosa di più leggero, o non tollera il caffè come me, può invece provare queste coppette cremosissime al caffè d'orzo; se poi volete provarle anche col caffè normale, beh...saranno comunque strepitose.

Provatele e poi fatemi sapere.

L'occhio vuole la sua parte...e in questo caso, posso proprio dire che le coppette in questione si assaporano con gli occhi, forse prima che con il palato!

### [Coppe di crema e caffè d'orzo](#)

Altre ricette realizzate nel tempo le potrete trovare cliccando qui, sulla parola [caffè](#); e che dire di questo [liquore crema al caffè](#) golosissimo?

Se volete fare un regalo super apprezzato...provate a farlo!

E' irresistibile e crea dipendenza!

Vi lascio anche la ricetta della mia amica Miria, una ricetta insolita di un [filetto in crosta al caffè](#): dimostrazione che questo ingrediente è perfetto anche nei piatti salati.

Insomma, che dire...avete qui una bella varietà di ricette, tutte da spulciare; potrete prendere spunto per realizzare qualcosa di goloso ed anche di originale da offrire alla vostra famiglia ed ai vostri amici!

Ora vi lascio e vi dò appuntamento sempre su questi schermi,  
fra qualche giorno con una nuova idea tutta da gustare...  
A prestissimo!

*Simona*