

## Sorprendi i tuoi ospiti con una mousse al caffè fatta in casa, la ricetta

Autore: Redazione

Data: 05 Settembre 2024



Alcuni non possono alzarsi dal letto senza una **tazza di caffè** prima di andare al lavoro. Per altri, il caffè non è indispensabile, ma rallegra comunque la loro mattinata. E per i più grandi amanti del caffè, si addormentano aspettando con impazienza di ritrovare il loro caffè il giorno dopo! Ma che tu ami il caffè o no, questa **ricetta della mousse al caffè** ti piacerà sicuramente! Assomiglia a un milkshake, o meglio a un caffè frappé, e non è complicata da preparare. Questa ricetta ti farà risparmiare ancora più tempo al mattino se la prepari la sera prima!

### Cos'è la mousse al caffè?

Molto in voga in questo momento, la mousse al caffè è un composto a base di soli tre ingredienti: **miele** o **zucchero**, **acqua** e **caffè solubile**. Aggiungila al tuo latte e avrai una bevanda ghiacciata che può essere preparata facilmente in qualsiasi momento della giornata e che ti permette di cambiare le tue abitudini. Spumosa e leggera, questa bevanda saprà dare una sferzata alla tua mattinata e una buona dose di energia. Se non sei mattiniero, puoi prepararla la sera prima e [lasciarla in frigo](#), sarà ancora più deliziosa!

## La ricetta della mousse al caffè

Facile da preparare, richiede solo tre ingredienti e può essere conservata in frigorifero per diversi giorni. Ha anche consigliato di congelare la mousse al caffè per ottenere un buon gelato cremoso che può essere gustato così com'è o versato nel latte. Per quanto riguarda il latte, è preferibile utilizzare il **latte di soia** che ha un sapore meno pronunciato del [latte vaccino](#). Ma in ogni caso, la tua bevanda sarà deliziosa!

### Per questa ricetta, ti servono:

- 100 g di miele
- 20 g di caffè solubile
- 20 g di acqua bollente
- Latte
- Cubetti di ghiaccio

### Le fasi di preparazione:

1. Versa il miele in una ciotola e montalo con uno sbattitore elettrico.
2. Quindi, aggiungi il caffè solubile e l'acqua bollente continuando a sbattere il composto.
3. Continua a mescolare fino a quando il composto assume la forma di una mousse. Ed è pronto!
4. In un bicchiere, versa il latte e i cubetti di ghiaccio, poi la mousse sopra e gusta!

---

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/mousse-caffe-ricetta/>

Generato il 16/03/2025