

GHIACCIA AL CAFFÈ

Ingredienti:

- zucchero al velo,
- caffè ristrettissimo.

Setacciate dello zucchero al velo e versatelo in una terrina quindi, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, unite, poco alla volta, tanto caffè ristretto freddo quanto basta per avere una pastella densa e ben liscia. Fate molta attenzione di unire poco caffè alla volta perché, se la ghiaccia riesce troppo molle, sarete costrette ad aggiungere altro zucchero. Lavoratela energicamente per qualche minuto, poi usatela. Se desiderate che riesca lucida aggiungetevi un cucchiaino di marmellata o di gelatina di albicocche.