

Caffè freddo cremoso all'amaretto

Buongiorno e buon lunedì amici ed amiche...

...in questi giorni sono fiacca che più fiacca non si può, questo caldo super afoso mi sta massacrando e, detto da me che sono una che adora l'estate...vedete un po'!

Non mi spaventa il caldo in sé, ma questa umidità pazzesca che c'è qui al nord e che ti ammazza...ti taglia le gambe già in prima mattina, sicché appena arrivata una certa ora, cala anche la voglia di fare e quindi, ci si trascina nelle mille cose da sbrigare con una lentezza ed una difficoltà pazzeschi...fare anche due cose sembra un'impresa titanica; mah, forse è solo un problema mio che sono particolarmente recettiva verso la situazione metereologica in atto, oltre a non essere più una giovincella, comunque sia si va avanti lo stesso a testa (quasi) alta.

Mia figlia adora il caffè e quindi, per rinfrescarla un po' al ritorno dai suoi pomeriggi al Grest come animatrice, ho deciso di preparargli questa delizia.

Anche io adoro il caffè, ma ultimamente con i miei problemi di colite ahimè devo limitarne l'uso...però ci pensa lei che è una caffettara convinta a darmi soddisfazione, infatti questo deliziosissimo **caffè freddo e cremoso, profumato di amaretto** che a lei piace da impazzire, ha riscosso un notevole successo. Fatelo anche voi, è davvero facilissimo, basterà avere un robot da cucina, il Bimby oppure un blender: in due minuti esatti ecco che la vostra deliziosa bevanda sarà bell'e pronta da sorseggiare, da soli o in compagnia!



[Kimbo](#) mi ha dato la possibilità di assaggiare questa deliziosa e delicata miscela [Gold Arabica](#)...che è davvero squisita, sia bevuta in purezza fatta con la moka, che poi elaborata nella versione cremosa e fredda che vi vado a mostrare qui sotto; un caffè davvero molto buono e speciale, che vi consiglio di provare.



Ho apprezzato anche questi deliziosi biscottini "Gold" di [Grammo Milano](#), che gustati insieme al caffè, mmmm...
Grazie Kimbo!



Ora però vi lascio la ricetta semplicissimissima per realizzare questo delizioso caffè freddo;
per ottenere due coppe da aperitivo come le mie, mettete in un blender – Robot – Bimby : 4 cubetti di ghiaccio (5 se piccoli) una tazzina colma di caffè Kimbo Gold arabica lasciato raffreddare, 3 cucchiaini di panna liquida, 2 cucchiaini di latte, 3 cucchiaini di liquore all'Amaretto, 1 cucchiaino e 1/2 sciroppo d'agave, quindi frullate alla massima potenza per un buon minuto e voilà!

Versate in coppa o in bicchierini, sbriciolate in superficie un pochino di biscotto di frolla o amaretto, e servite immediatamente...una vera delizia, cremosissima in superficie!



Più facile a farsi che a dirsi, una delle mie ricette-non-ricette insomma...correte quindi in cucina, e mettetevi all'opera □ poi mi saprete dire...

Io scappo e vi auguro un buon inizio di settimana, sperando in un po' di arietta fresca ehehehe che mai guasta

Buona giornata a tutti!

Simona