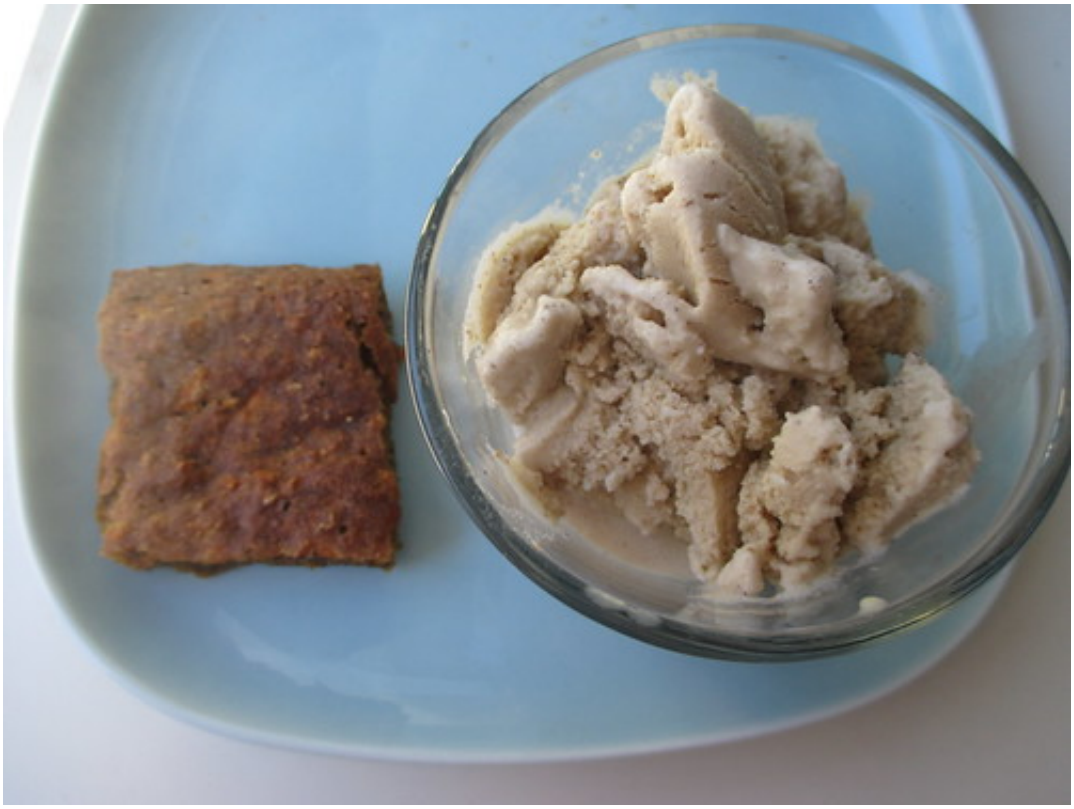


Ingredienti per 2 coppette
100 g di panna vegetale (per dolci, quella da montare insomma).
100 g di latte di soia
40 g di zucchero di canna
40 g di caffè espresso

Per la **preparazione** della base cliccate qui .

Una volta preparata quindi la base (avrete notato che ho omesso la vaniglia) mettetela a raffreddare in frigorifero almeno per 8 ore.

Quando prepariamo la base prepariamo anche lo sciroppo di caffè ovvero sciogliamo su un fuoco basso lo zucchero nel caffè e poi mettiamolo a raffreddare in frigo.

Quindi quando tutto sarà freddo mescoliamo la base con il caffè, dolcemente. È ora il momento di tirare fuori il cestello della gelatiera dal freezer, quindi procediamo e versiamo il composto del gelato (base+caffé) ed avviamola.

Attendiamo qualche minuto ed il nostro gelato sarà pronto e buonissimo, soffice goloso ed incredibilmente vegan!

Se ne rimane, si conserva in freezer e si tira fuori qualche minuto prima di servirlo.