

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Pastel de moka

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 100 gr. de mantequilla
- 200 gr. de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 tazón de café
- Almendras tostadas y troceadas para la decoración
- Opcional para decoración cacao en polvo
- 1 paquete bizcocho

Preparación

1. Derrite la mantequilla 10 segundos en el microondas.
2. En el bol con la batidora flexible a velocidad 3 incorpora la mantequilla y el azúcar.
3. Trabaja la pasta bien hasta que quede bien unida.
4. A continuación incorpora las yemas a la pasta y sigue batiendo a velocidad 3.
5. Una vez estén bien unidas las yemas a la pasta de mantequilla y azúcar, añade con cuidado y poco a poco el café, pero sin dejar de mover la masa para que se integre bien.
6. Mezcla bien toda la crema.
7. Seguidamente coge un molde e intercala capas de bizcocho con capas de crema tantas veces como desees.
8. Cuando esté en la bandeja cúbrelo con almendra picada o cacao en polvo.
9. Reserva en la nevera.