



Crema de moka

Crema de moka

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

Ingredientes:

200gr. de azúcar, 30gr. de café instantáneo, 250gr. de mantequilla y 3 cucharadas de agua.

Pasos a seguir:

- 1) Se pone una olla pequeña al fuego con una cucharada de azúcar y se deja que se dore.
- 2) Se agrega el agua y se deja hervir.
- 3) Cuando hierva se incorpora el café y se deja hervir 1 minuto más.
- 4) Se deja enfriar.
- 5) En otro recipiente se echa la mantequilla y el azúcar restante. Se bate bien hasta que quede una crema fina y se agrega el café (preparado y enfriado anteriormente), sin dejar de batir hasta que quede una crema homogénea.
- 6) Se enfría en el frigorífico y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-de-moka-92.php>