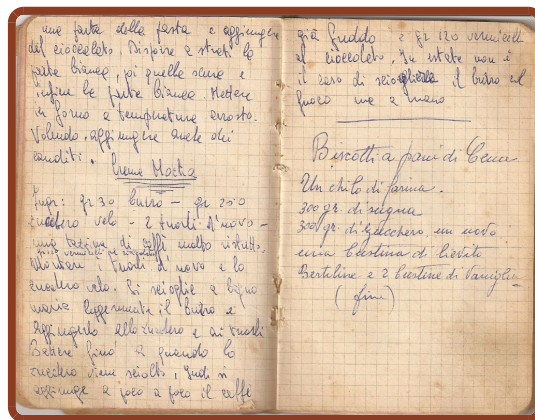


Crema Moka



Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

burro

30 g • Montare i tuorli d'uovo e lo zucchero velo.

zucchero velo

250 g • Sciogliere a bagno maria leggermente il burro e aggiungerlo allo zucchero e ai tuorli.

tuorli d'uovo

2

caffè

1 tazza • Battere fino a quando lo zucchero viene sciolto.

vermicelli al cioccolato

120 g • Aggiungere a poco a poco il caffè già freddo e gr 120 vermicelli al cioccolato.

- In estate non è il caso di sciogliere il burro al fuoco ma a mano.

PREPARAZIONE VERSIONE MODERNA

- Monta molto bene i tuorli con lo zucchero a velo. Sciogli leggermente il burro a bagnomaria (se è estate lascialo semplicemente ammorbidire a temperatura ambiente e lavoralo a pomata con la forchetta) e incorporalo ai tuorli. Continua a battere finché lo zucchero non si avverte più nei granuli, poi unisci a filo il caffè freddo. Alla fine, incorpora le codette di cioccolato. Perfetta per farcire torte o pasticcini.