

CREMA ALLA MOKA (CAFFÈ)

Ingredienti:

- burro freschissimo gr 100,
- zucchero al velo gr 60,
- 1 uovo,
- qualche cucchiata di caffè,
- un po' di cicoria.

Mettete il burro un poco ammorbidito e a pezzetti in una terrina precedentemente scaldata con acqua bollente e asciugata e, con una frusta o con un cucchiaino di legno pulitissimo (che non sia stato usato per intingoli vari), lavoratelo energicamente sino ad averlo montato.

Unite allora, poco alla volta, lo zucchero al velo (precedentemente setacciato, per evitare che nella crema si formino dei grumi), un po' di cicoria, un tuorlo e, goccia a goccia, una o due cucchiatae circa di caffè ristretto.

A piacere, il tuorlo può essere sostituito da una cucchiata di crema pasticcera fredda.

Se avete una macchina sbattitrice vi consiglio di usarla, risparmierete tempo e fatica e la crema riuscirà meglio.