

GATO MOKA**Ingredientes:**

- ¼ Kg de mantequilla.
- Tres yemas de huevo.
- 4 cucharadas de azúcar glass.
- 2 cucharadas de “café fuerte”.
- Almíbar de azúcar clarito.

Preparación:Para la crema de moka

Bate las yemas con el azúcar.

Se añade la mantequilla a punto de crema, y el “café fuerte” y azucarado.

Sigue batiendo todo hasta que se quede como una espuma.

Continuación

Moja los bizcochos en almíbar de azúcar, clarito, o si lo prefieres, con café dulce.

Poner una capa de estos bizcochos y otra de moka, alternando.

Terminar cubriéndolo todo con una capa de moka.

Después, poner por encima almendras tostadas y partidas en trocitos.

Eso es todo...¡que aproveche!