

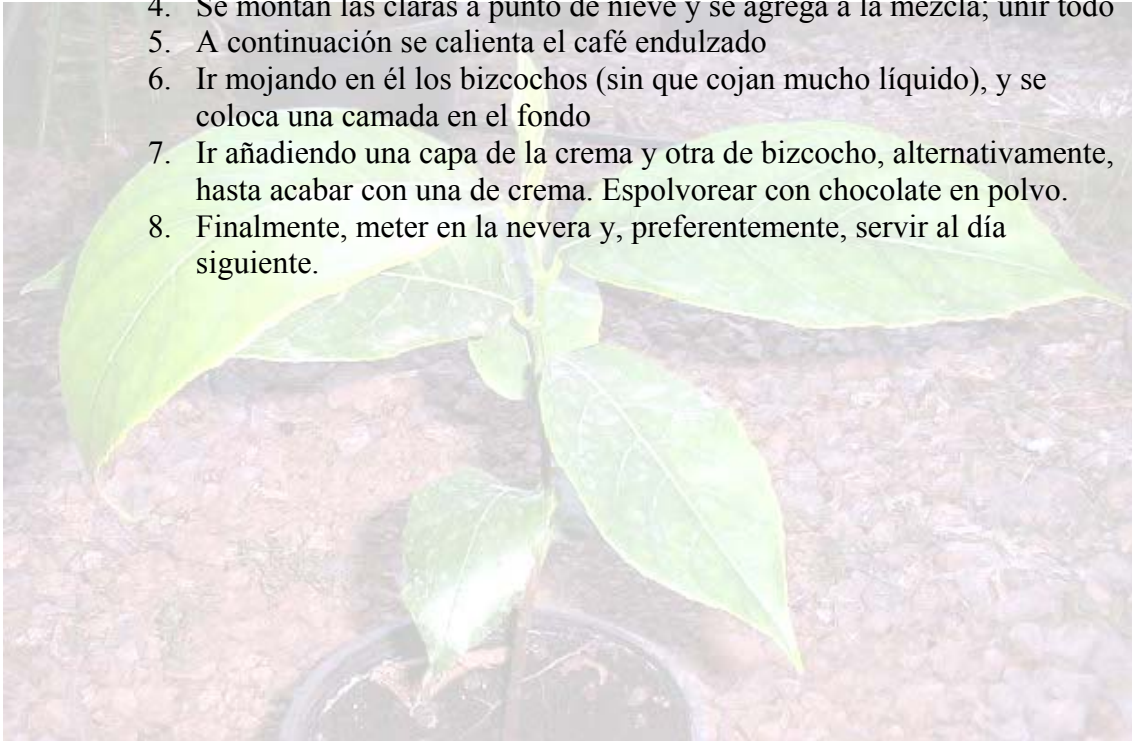
**POSTRE DE CAFÉ**

## Ingredientes:

- 1 o 2 paquetes de bizcocho de pájaro
- 1 bote de nata Hernal
- 1 lata de leche condensada de buena calidad, pequeño
- 6 huevos
- café azucarado

## Preparación:

1. Montar la nata (un poco)
2. Agregarle la lata de leche condensada; remover
3. Agregar las 6 yemas y mezclar bien
4. Se montan las claras a punto de nieve y se agrega a la mezcla; unir todo
5. A continuación se calienta el café endulzado
6. Ir mojando en él los bizcochos (sin que cojan mucho líquido), y se coloca una camada en el fondo
7. Ir añadiendo una capa de la crema y otra de bizcocho, alternativamente, hasta acabar con una de crema. Espolvorear con chocolate en polvo.
8. Finalmente, meter en la nevera y, preferentemente, servir al día siguiente.



**Eso es todo...¡que aproveche!**