

MOKA ESPECIAL

INGREDIENTES

400 gr de mantequilla a temperatura ambiente
350 gr de azúcar
6 yemas
100 gr de agua
2 cucharadas de Nescafé
un pellizco de sal

PREPARACION

Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe 6 minutos a 100° en velocidad 2.

Añada las yemas y la sal, programe 3 minutos a 85° en velocidad 4. Mientras tanto disuelva el Nescafé en un poco de agua.

Cuando termine el tiempo, echarlo y mezclar 5 sg en velocidad 4 (tiene que quedar como una natilla). Sacar el vaso y dejar enfriar totalmente.

Lave el vaso y ponga la mariposa en la cuchilla. Incorpore la mantequilla a temperatura ambiente y programe a velocidad 2 hasta que la misma se haya convertido en pomada.

Con la maquina en velocidad 2, vaya incorporando poco a poco la natilla reservada y continúe batiendo unos sg más cuando haya incorporado todo el liquido.

NOTA

Puede emplearla para rellenar tartas. Si quiere hacer adornos con la manga pastelera, ponga la moka en la misma y déjela en la nevera hasta que haya tomado cuerpo.