

# MOKA RÁPIDA Y FÁCIL

## INGREDIENTES

200 g de azúcar glass.

250 g de mantequilla a temperatura ambiente

30 g de agua (para disolver el Nescafé).

1 cucharada de Nescafé.

un pellizco de sal

## PREPARACIÓN

Glasee el azúcar y reserve.

Ponga el agua en el cubilete con el Nescafé y la sal. Disuélvalo bien y resérvelo.

Coloque la mariposa en las cuchillas, eche la mantequilla en trozos y programe 30 segundos en velocidad 2. Tiene que quedar como una pomada, de no ser así, programe unos segundos más.

Mantenga la máquina en velocidad 2 y vaya incorporando el azúcar glass poco a poco y cuando haya terminado deje batiendo unos segundos más.

Por último, añada muy poquito a poco el Nescafé disuelto hasta que la mezcla tenga color "café con leche".

La puede preparar para rellenar tartas. Si quiere ponerla en una manga pastelera para decorar, antes tendrás que poner la moka en la nevera hasta que coja cuerpo.

NOTA: Puede hacerla de chocolate incorporando cacao en polvo (sin azúcar). Si no le quiere dar un sabor específico, no le ponga más que la mantequilla y el azúcar. También puede sustituir el agua para disolver el café o cacao por licor.