

Pastís de moca

Catalunya

Lluïsa Miras Mora

Ingredients

1 got (de 250 cl) de sucre
1 got (de 250 cl) de cafè
3 rovells d'ou
Una terrina de mantega (250 g aprox.)
Galetes quadrades
Conyac

Tots els ingredients han d'estar a temperatura ambient.



Preparació

Prepareu una cafetera de cafè. Deixeu-lo refredar.

En un bol amb la base gran aboqueu-hi la mantega, el sucre, els rovells i una mica de cafè i amb la mà aneu-ho remenant sempre en la mateixa direcció.

Després afegiu-hi el cafè a poc a poc i remeneu-ho molt de pressa.



En un got poseu un dit de conyac, una culleradeta de sucre i la resta d'aigua. Barregeu-ho i passeu-ho a un plat on heu de mullar les galetes. Agafeu un motlle i feu capes de galetes i crema de moca; primer, una fila de galetes i després, la crema. Aneu alternant-ho així: fent capes. L'última capa ha de ser de galeta.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpln.cat/receptaris>