

# Cuadrados de café (mokkawürfel)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Cognac:** 2 cdas.

**Chocolate con leche:** 100 g

**Café:** 1 cda.

**Granos de café bañados en chocolate:** Cantidad necesaria

**Manteca blanda:** 150 grs.

**Cacao amargo en polvo:** 100 g

**Azúcar impalpable:** 200 grs.

## Preparación de la Receta

- Derrita el *chocolate*.
- Disuelva el **café**.
- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar impalpable
- Mezcle hasta integrar.
- Añada luego el cacao, el *chocolate*, el *café* y el cognac
- Mezcle bien.
- Coloque luego en una placa previamente enmantecada y con la ayuda de una cucharita aplaste con cuidado hasta emparejar en toda la placa.
- Con un tenedor haga rayas a lo largo y con un cuchillo marque las porciones en cuadraditos.

## Presentación

- Decore con granos de *café* colocando un grano por cuadradito.
- Lleve a la heladera hasta que tome consistencia.
- Retire y corte las porciones siguiendo la línea marcada anteriormente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-cafe-mokkawurfel>