Cuadrados de café (mokkawürfel)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cognac: 2 cdas.
Chocolate con leche: 100 g
Cafe: 1 cda.
Granos de café bañados en chocolate: Cantidad necesaria
Manteca blanda: 150 grs.
Cacao amargo en polvo: 100 g
Azucar 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-mokkawrfel