

# Crema de moka y Tarta de galleta



Date un capricho ... esta es una receta fácil y rápida de preparar y que puedes hacer en cualquier momento, para comer solo o acompañado, para un capricho o un día especial.

Crema de moka y Tarta de galleta



Dedicación : 10 minutos

Cocción : No tiene

Cantidad : 4-6 raciones

## Ingredientes :

### Para la crema de moka:

- 250 g de mantequilla blanda
- 3 yemas de huevo
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de café hecho

### Para la tarta de galleta:

- 2 paquetes de galletas María
- 1 vaso de café descafeinado
- 1 copita de vino dulce
- 100 g de chocolate de cobertura al 70 % de cacao
- Almendras tostadas picadas

- 1 Empezamos preparando la **crema de moka**: Batemos las **yemas** con el **azúcar**. Añadimos la **mantequilla** blanda (a punto de pomada) y el **café** hecho o si es soluble lo diluimos previamente en un poco de agua. Sigue batiendo hasta que se quede como una crema y se disuelva totalmente el líquido del café.
- 2 A continuación empezamos con la **tarta de galleta**: ponemos la crema de moka en plato hondo y en otro plato hondo ponemos un vaso de **café** con dos cucharadas de azúcar mezclado, o en lugar del café usamos **vino dulce** (o las dos cosas mezcladas). Sacamos las **galletas** del paquete.
- 3 Vamos untando las galletas en grupitos de tres, dejando la última galleta untada. Luego las vamos mojando en el líquido del café o vino dulce durante 1-2 minutos, y las vamos colocando en una fuente uniendo los grupitos, haciendo forma del tronco de un árbol.
- 4 Cuando ya tengamos el tamaño de tronco que nos gusta, (podemos poner varios troncos pegados). Le echamos por encima **chocolate** derretido al baño María o en el microondas (que esté templado porque sino estropearía la galleta y la crema). Cuando el chocolate esté frío podemos decorarlo con **unas almendras tostadas picadas**, coco rallado u otra decoración. Podemos saborearlo en este momento o dejarlo unas horas que ablandará la galleta y se uniran todos los sabores.

más recetas en

[envidiaCocina.com](http://envidiaCocina.com)