

# Moka au café

## **Ingrédients :**

biscuits « petit-beurre »  
250 g de beurre en pommade  
120 g de sucre en poudre  
½ litre de café fort  
1 dosette de café soluble

## **Matériel :**

1 cuillère en bois  
1 petit saladier  
1 petit plateau  
1 assiette à soupe  
du papier cuisson

## **Recette :**

### **Fabriquer la crème au beurre :**

Mélanger le beurre pommade avec la dosette de café préalablement diluée dans une cuillère à café. Ajouter le sucre, et bien mélanger.

### **Préparation :**

Installer le papier cuisson sur le fond du plateau (toute la surface)  
Mettre le café refroidi dans l'assiette à soupe.  
Sortir les biscuits de leur emballage

### **Confection du gâteau :**

tremper un biscuit dans le café (passer dans le café sans s'arrêter), puis le poser sur le plateau. Renouveler avec 5 biscuits, disposer pour faire une couche.

Appliquer une couche de crème au beurre.

Recommencer les mêmes opérations de manière à obtenir environ 5 couche de petits gâteaux.

Terminer par une couche de crème au beurre.

Lisser le tour du gâteau avec de la crème au beurre.

Décorer avec des paillettes de couleurs.

Mettre au frais pendant quelques heures avant de déguster.