

Moka express, en bocal

Moka express en bocal



Pour 2 à 3 bocaux :

85 g de beurre 1/2 sel pommade

85 g de sucre

85 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

2 œufs

2 sticks de café soluble et 1 CC d'extrait de café

Quelques noix concassées

Crème café au beurre : 1 CC d'extrait de café + 2 CS de lait - 25 g de beurre + 100 g de sucre glace

- Dans un bol, fouetter le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter les œufs, un par un, puis la farine et la levure, ainsi sur le café délayé dans 2 CS d'eau. Bien mélanger de nouveau, pour bien dissoudre le café.
 - Beurrer et fariner 2 ou 3 bocaux à bords droits.
 - Faire cuire 2 minutes, à puissance max, au four à micro ondes. Ça monte assez haut et au bout de ce temps, c'est cuit (vérifier à l'aide d'un pic pour voir s'il ressort sec).
 - Laisser refroidir (**le bocal est très chaud !!!**).
 - Pendant ce temps, préparer la crème au café, en faisant fondre l'extrait de café dans 2 CS de lait. Mettre le beurre dans un mini mixeur, le lait au café et 100 g de sucre glace. Mixer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse homogène (on peut la détendre avec un peu de lait, si c'est trop épais...).
- On peut la faire à la main, mais je voulais éviter les grumeaux de beurre !*
- Quand les bocaux ont un peu refroidi, les napper de crème au café et de quelques noix concassées.

chez
sandra