

# Crema al burro e caffè

Questa ricetta (di mamma) produce una crema al burro piuttosto compatta, ottima per farcire le torte.

Non risulta eccessivamente dolce sia per la presenza del caffè, sia perchè non contiene tanto zucchero a velo.

Fin da piccolo le torte farcite erano ripiene di questa crema, quindi mi ricorda tanti bei momenti e la voglio riproporre qui.



Ingredienti:

- 125 gr di burro
- 4 cucchiaini di zucchero a velo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1-2 tazzine di caffè molto ristretto

Rendete il burro a pomata con una forchetta, schiacciandolo a lungo.



Aggiungere lo zucchero a velo un cucchiaino per volta, e lavorare ogni volta finché tutto lo zucchero non risulta ben incorporato. Unire il tuorlo d'uovo e mescolare.



Iniziare infine ad incorporare il caffè, freddo, un paio di cucchiaini per volta, continuando finchè la crema ne assorbe.

