MATTONELLA AL CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di burro,
- 200 g di zucchero a velo,
- due tuorli,
- un bicchiere e mezzo di caffè,
- 300 g circa di savoiardi,
- curaçao.

Lavorate il burro in una terrina con lo zucchero a velo sino a che lo vedrete diventare morbido e cremoso: incorporate allora due tuorli e mezzo bicchiere di caffè.
Mescolate delicatamente per rendere il composto omogeneo.
Foderate uno stampo rettangolare dalle pareti liscie con un foglio di alluminio e tappezzatelo interamente di savoiardi spruzzati di caffè e di curaçao uniti insieme.
Versate all'interno uno strato della crema preparata, quindi coprite con un'altro strato di savoiardi.
Procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti terminando con i savoiardi.
Introducete in frigorifero per 2 ore.
Al momento di servire, capovolgete il dolce su un piatto da portata, togliendo delicatamente la carta di alluminio.