Tortitas Crujientes de Café con Nata al Jengibre

Ingredientes

Azúcar glass: 100 grs
Huevos: 2 Unidades
Jengibre: c/n
Cafe: 1/2 Taza
Hojas de menta: c/n
Café molido: 1 cdita
Harina: 250 grs
Nata para montar: 200 Mililitros
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar los huevos con el **café** y el **café** molido y luego añadir la *harina* y remover hasta que se forme una masa compacta.
- Reservar tapado con film.
- Montar la **nata** con el azúcar.
- Reservar en frio.
- Estirar la masa con un rodillo amplio y formar círculos, freír en abundante aceite y escurrir en papel.
- Poner una buena cucharada la *nata* encima la base de *café*, un toque de **jengibre** rallado y una hoja de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortitas-crujientes-de-cafe-con-nata-al-jengibre