

Torta discos crocantes de jengibre

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
350 gr Margarina
200 gr Azúcar
2 cucharada/s Jengibre - en polvo ó ralladura del fresco
2 Huevos
350 gr Harina repostería - cernida
Cáscara de naranja - confitada cortada muy chiquita

ELABORACIÓN

Con la margarina, el azúcar y el jengibre comenzar a formar una masa sin manosear mucho. Añadir los huevos y al final la harina y las cascaritas de naranja. Formar un bollo.

No llevar a heladera.

Cortar 8 discos de papel manteca de 20 ó 25 cm. de diámetro.

Colocar 3 ó 4 cucharadas de la mezcla, esparcirla con una espátula hasta cubrir.

hornear, mientras seguir con ese proceso con el resto de la masa. Saldrán cerca de 9 discos, depende el tamaño.

Rellenar con crema chantilly u otra crema. Decorar con jengibre confitado y cáscaras de naranja confitada. Para el relleno de la crema batida con azúcar, serán más o menos 750 cm3.

Les aseguro que es distinta, muy rica! conviene armarla a último momento para que las capitas de masa queden crocantes. En época de frutos rojos suelo ponerle en cada capa, sobre la crema y el resultado es maravilloso!, ideal para agasajar a alguien especial!,