

# Hojuelas de café

Receta realizada con | **LA BASTILLA**

## INGREDIENTES **6-8** PORCIONES

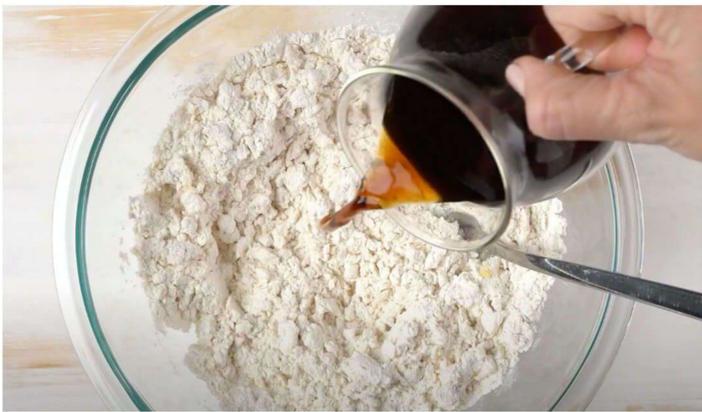
- ☞ 300 gr de harina de trigo tamizada
- ☞ 3 cucharadas de azúcar
- ☞ 1 huevo
- ☞ 1 pizca de sal
- ☞ ¾ de taza de Café La Bastilla endulzado con panela
- ☞ 1 cucharada de mantequilla
- ☞ 1 cucharada de Café La Bastilla



1. Mezclar la harina de trigo tamizada, 1 cucharada de azúcar y 1 pizca de sal.



2. Añadir 1 huevo a la mezcla e integrar nuevamente.



3. Verter el Café La Bastilla endulzado con panela sobre la mezcla y revolver completamente.



4. Agregar 1 cucharada de mantequilla y amasar de manera constante.



5. Amasar nuevamente sobre una mesa con harina y conservar por unos minutos.



6. Con un rodillo, amasar la mezcla con un poco de harina hasta que quede totalmente plana.



7. Cortar en tiras de forma rectangular y freír en aceite hasta que se doren,



8. Espolvorear una mezcla de dos cucharadas de azúcar con 1 cucharada de Café La Bastilla sobre las hojuelas.



9. Disfrutar de unas deliciosas y tradicionales hojuelas de café.