



Tortitas de cacao

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 115 gramos Harina | ☐ 2 cdtas Levadura química |
| ☐ 2 unidades Huevos | ☐ 2 cdas Cacao puro en polvo |
| ☐ 150 ml Leche | ☐ Mantequilla |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos la harina y la levadura en un bol y le añadimos el cacao en polvo. Mezclamos bien.

2. Seguidamente, añadimos los huevos y volvemos a mezclar. Quedará una pasta muy espesa.

3. Es momento de incorporar la leche. Incorporamos la leche poco a poco mientras vamos mezclando. Se formará una masa más líquida ideal para preparar las tortitas.

4. Cogemos una sartén y, una vez caliente, añadimos una cucharadita de mantequilla. Nos ayudará a que no se pegue la masa para preparar la tortita. Debemos tener el fuego a temperatura media para que no se nos quemen las tortitas en ningún momento.

5. Ponemos en la sartén la cantidad para hacer una tortita (tiene que quedar un diámetro de unos 7-8 centímetros). Si la masa queda espesa, vamos colocando la masa en forma circular con la ayuda de una lengua de repostería. Dejamos dorar cada cara unos 50 segundos.

6. Seguimos el mismo procedimiento hasta que se agote la masa.

7. Servimos las tortitas junto a sirope de chocolate, de frambuesa o frutas y ¡a disfrutar! ¡Qué aproveche!