



Tortitas de plátano

Receta para 2

INGREDIENTES

- | | |
|--|---|
| ☐ 1 unidad Plátano | ☐ al gusto Mantequilla |
| ☐ 115 gramos Harina | ☐ al gusto Chocolate negro |
| ☐ 2 unidades Huevos | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con esta receta, cogemos un plátano un poco maduro y lo trituramos con la ayuda de un tenedor.

2. Añadimos la harina y los dos huevos. Mezclamos bien los tres ingredientes hasta que quede una masa homogénea.

3. Calentamos una sartén y mantenemos la temperatura a fuego medio. Una vez esté caliente, ponemos una pizca de mantequilla y, con la ayuda de una servilleta, extenderla mientras se deshace.

4. Con un cucharón o cuchara, añadimos en la sartén la cantidad suficiente para formar la tortita (redonda y de unos 10 cm de diámetro). Esperamos unos 50 segundos para que se cocine cada cara de la tortita. Repetimos el proceso con el resto de la masa.

5. Para finalizar, colocamos las tortitas en un plato y las acompañamos como más nos guste. En nuestro caso, añadimos dos cuadraditos de chocolate y una cucharada de chocolate fundido por encima y ya lo tenemos. ¡Listo! ¡Que aproveche!