



Tortitas de manzana

Receta para 7 tortitas

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 120 gramos Harina de trigo | ☐ 20 ml Leche |
| ☐ 2 cdtas Levadura en polvo | ☐ 1 cda Miel |
| ☐ 1 manzana Manzana | ☐ 1 cdta Esencia de vainilla |
| ☐ 2 huevos Huevo | |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, pelamos la manzana y reservamos 1 mitad.

2. En el vaso de la batidora, añadimos los huevos, la leche, la esencia de vainilla y 1 mitad de manzana. Batimos hasta que todo sea homogéneo.

3. Añadimos la harina y la levadura. Batimos de nuevo hasta que quede la masa totalmente integrada.

4. Dejamos reposar la masa durante 5 minutos.

5. Calentamos una sartén antiadherente y ponemos una gotita de aceite. Con una servilleta o pincel de cocina, esparcimos bien el aceite.

6. A fuego medio, añadimos a la sartén la cantidad masa adecuada para formar la tortita. Podemos ayudarnos de un cucharón. Cocinamos cada tortita entre 40-50 segundos por cada lado y seguimos

el mismo proceso con el resto de masa.

7. Servimos las tortitas con la mitad de manzana reservada cortada a dados pequeños y con unos hilos de miel por encima. También podéis espolvorear canela por encima. ¡Y listas! ¡Qué aproveche!