COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tortitas de cacao

Receta para 2

Preparación: 10 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 115 gramos Harina
- [ ] 2 unidades Huevos
- [ ] 150 ml Leche
- [ ] 2 cdtas Levadura química
- [ ] 2 cdas Cacao puro en polvo
- [ ] 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!