COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tortitas de frutos rojos (San Valentín)

Receta para 2

Preparación: 15 min
Total: 20 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 100 gramos Harina de avena
- [ ] 100 gramos Frutos rojos congelados
- [ ] 100 ml Leche o bebida vegetal
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 3 cdtas Miel

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, trituramos los frutos rojos congelados junto a 50 ml de leche hasta que quede líquido. Después añadimos 1 huevo y volvemos a triturar.

2. Seguidamente, añadimos la mitad de la harina de avena y trituramos de nuevo. Y finalmente, añadimos la otra mitad.

3. Incorporamos el resto de la leche o bebida vegetal (50ml) y removemos.

4. Calentamos una sartén y pincelamos con un poco de mantequilla o margarina la base para que no se peguen las tortitas.

5. Con ayuda de un molde en forma de corazón o bien con un cucharón vamos dando la forma deseada. Dejamos que se vaya cocinando la tortita durante unos 50 segundos por cada lado con el fuego a temperatura media para que no se queme. Y reservamos. Hacemos el mismo proceso con

el resto de la masa.

---

6. Para finalizar ponemos miel por encima de las tortitas para acompañarlas, ¡y listo! ¡Qué aproveche!