COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tortitas de plátano

Receta para 2

Preparación: 5 min
Total: 15 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 unidad Plátano
- [ ] 115 gramos Harina
- [ ] 2 unidades Huevos
- [ ] al gusto Mantequilla
- [ ] al gusto Chocolate negro

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!