COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tortitas de manzana

Receta para 7 tortitas

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

INGREDIENTES

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

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!