

Tortitas



Autor: PRO RS / DOWN ESPAÑA

Tiempo: 45 minutos

Para: 4 personas

Preparación

1. Echar 50 g de mantequilla en un bol pequeño.
2. Meter el bol en el microondas.
3. Calentar en el microondas a máxima potencia durante 1 minuto para que se derrita la mantequilla.
4. Con la ayuda de las manoplas sacar del microondas.
5. Cascar 2 huevos en un bol mediano.
6. Batir con unas varillas.
7. Echar la mantequilla en el bol del huevo.
8. Batir con unas varillas.
9. Echar 200 ml de leche en el bol del huevo.
10. Echar 75 g de agua en el bol del huevo.
11. Remover con unas varillas.
12. Echar 170 g de harina en un bol grande.
13. Echar 1/2 cucharadita de sal en el bol grande.
14. Echar 1 cucharada de azúcar avainillado en el bol grande.
15. Echar 3 cucharaditas de levadura química en polvo en el bol grande.
16. Mover con una cuchara.



Ingredientes:

- » 170 g de harina.
- » 3 cucharaditas de levadura química en polvo.
- » 1 pizca de sal.
- » 1 cucharada de azúcar avainillado.
- » 200 ml de leche.
- » 75 ml de agua.
- » 2 huevos.
- » 50 g de mantequilla.

17. Echar la mezcla del huevo en el bol grande.
18. Batir bien con una batidora de mano.
19. Echar 1 cucharada de aceite en un bol pequeño.
20. Poner 1 sartén mediana en el fuego.
21. Mojar el pincel en el aceite.
22. Untar la sartén mediana con el pincel mojado en aceite.
23. Encender el fuego fuerte.
24. Coger un cucharón de masa.
25. Echar la masa en la sartén con el cucharón.
26. Cocinar hasta que salgan burbujas en la tortita.
27. Dar la vuelta a la tortita con una espátula y un tenedor.
28. Cocinar hasta que la tortita tenga un bonito color dorado.
29. Sacar a 1 plato y poner ahí la tortita.
30. Repetir con toda la masa.
31. Colocar una tortita encima de otra para que no se enfríen.
32. Apagar el fuego.

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR DEBEMOS TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Ponerse el delantal
- Tener la cocina limpia
- Lavarnos las manos y secárnoslas
- Preparar los utensilios
- Preparar los ingredientes

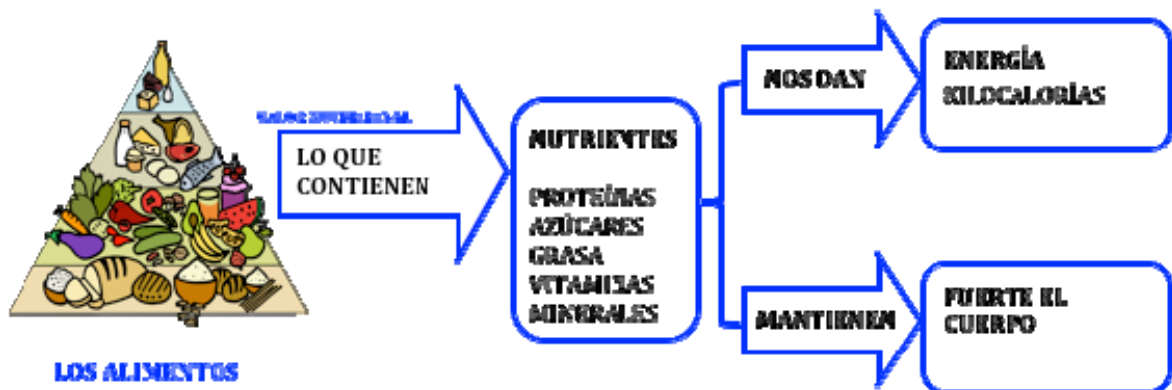
🍴 Consejos

- Las tortitas se pueden servir con sirope, chocolate derretido, miel o nata montada.
- Las tortitas son un desayuno estupendo para un día muy especial.

🍴 ¿Puedo comer de esto?

Valor nutricional: 227 Kcal que contienen 6 g de proteínas, 28 g de hidratos de carbono y 10 g de grasa. El **valor nutricional** es lo que contienen los alimentos, que **nos dan energía** y mantienen el **cuerpo fuerte**.

- Las tortitas son un plato fuerte, ya que contienen mucha azúcar y grasa.
- Las tortitas debemos tomarlas sólo en ocasiones especiales.



Ingredientes

170 g de harina



3 cucharaditas de
levadura



Sal



Azúcar avainillado



200 ml de leche



75 ml de agua



2 huevos



50 g de
mantequilla



Sirope



Utensilios

Bol grande



Bol mediano



Bol pequeño



Peso



Cuchara



Cucharita



Batidora



Varillas



Cucharón



Tenedor



Pincel de cocina



Sartén pequeña



Espátula



Preparación con imágenes

1



Echar 50 g de mantequilla en un bol pequeño

2



Meter el bol en el microondas

3

Calentar en el microondas a **máxima potencia** durante **1 minuto** para que se derrita la mantequilla

4

Con la ayuda de unas manoplas sacar del microondas

5



Cascar 2 huevos en un bol mediano

6



Batir con unas varillas

7



Echar la mantequilla en el
bol del huevo

8



Batir con unas varillas

9



Echar 200 ml de leche
en el bol del huevo

10



Echar 75 g de agua en el bol del huevo

11



Remover con unas varillas

12



Echar 170 g de harina en un bol grande

13



Echar ½ cucharadita de sal en el bol grande

14



Echar una cucharada de azúcar avainillado en el bol grande

15



Echar 3 cucharaditas de levadura química en polvo en el bol grande

16



Mover con una cuchara

17



Echar la mezcla del huevo en el bol grande

18



Batir bien con una batidora de mano

19



Echar 1 cucharada de aceite en un bol pequeño

20

Poner 1 sartén mediana en el fuego

21



Mojar el pincel en el aceite

22



Untar la sartén mediana con el pincel mojado en aceite

23

Encender el fuego fuerte

24



Coger un cucharón de masa

25



Echar la masa en la sartén

26



Cocinar hasta que salgan burbujas en la tortita

27



Dar la vuelta a la tortita con una espátula y un tenedor

28



Cocinar hasta que la tortita tenga un bonito color dorado

29



Sacar a 1 plato

30

Repetir con toda la masa

31



Colocar una tortita encima de la otra para que no se enfríen

32

Apagar el fuego

¡¡MUY BUEN PROVECHO!!