

Tortitas estilo americanas fáciles



Ingredientes

- 1 vaso leche
- 1 vaso harina
- Medio sobre de levadura ROYAL (si se usas harina de repostería no hace falta tanta levadura)
- 1 cucharada azúcar, puede ser blanca o morena
- 1 huevo
- 1 pellizco de sal
- Para hacerlas más jugosas puede echarse 1 cucharada aceite.
- También opcional un chorrillo de vainilla o un poco de canela.

Para hacer las tortitas necesitamos poner un poco de aceite, mantequilla o margarina en una sartén. Se dan la vuelta cuando comienzan a salir burbujas. Si la tapamos se cuecen más rápido y mejor.

Podemos decorarlas con nata, miel, chocolate, siropes o fruta en rodajas como fresas, plátano, arándanos... También es buena opción añadir a la masa un plátano maduro machacado si se desea.

Saldrán unas 6-8 tortitas según cuanta masa echemos de cada vez.

Sabemos que no hay que abusar de los dulces, por eso controlando la cantidad de azúcar que se le echa a la masa y escogemos toppings más saludables como fruta o miel, esta receta será una buena opción de desayuno o merienda especial. Además, si dejamos a los pequeños de la casa participar en su elaboración aprenderán y nos divertiremos en familia.

Pasos

Batir muy bien el huevo y luego añadir el resto de los ingredientes batiendo sin parar. La masa irá cogiendo fuerza y se hará espesa. Si se añade un plátano machacarlo previamente y juntarlo primero con el huevo.



Dejamos reposar la masa 5-10 minutos y mientras preparamos la sartén untada de aceite o mantequilla y un plato para sacarlas. Si se usa una sartén pequeña será más fácil hacerlas del mismo tamaño.

