Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Tortitas sin huevo

4 raciones

Ingredientes

- Una taza de leche
- Una taza de harina
- Una cucharadita de levadura en polvo
- Una cucharadita de sal
- Una cucharadita de azúcar
- Aceite
- Nata
- Sirope
- Chocolate

Elaboración

1. Batir la leche con la harina
2. Añadir una cucharadita de levadura en polvo y batir a conciencia
3. Añadir una cucharadita de sal y otra de azúcar, y volver a batir bien
4. Poner el fuego al seis
5. Usar aceite en lugar de mantequilla, echando bastante
6. Hacer más o menos la mitad de la mezcla
7. Darle la vuelta cuando tenga más o menos este aspecto
8. Esperar a que se haga por el otro lado y sacarla
9. Decorar con un poco de nata, el sirope que sobró de los gofres y chocolate

RECOMENDACIONES

Se puede cambiar la leche por bebida vegetal para una opción vegana. Con estas cantidades salen dos tortitas grandes, pero se pueden hacer más pequeñas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame