Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Tortitas de matcha

30min · 6 raciones · 184 kcal

Ingredientes

HÚMEDOS

- **250 ml** leche de soja
- **1 cdta** zumo de limón
- **1 cda** aceite de oliva
- **1 cda** sirope de arce (o agave)
- **1 cdta** yogur vegetal

SECOS

- **200 g** harina de trigo
- **12 g** levadura tipo Royal
- **1 cda** azúcar moreno
- **1 pizca** sal
- **1/4 cdta** canela
- **1 cda** matcha

POR RACIÓN

Proteínas	**5,3 g**
Grasas	**3,5 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**1,8 g**

Elaboración

1. Mezcla los húmedos y reposa 15'
2. Añade los secos, integra suavemente y reposa 15' más
3. Cocina tortitas de unos 80 g en sartén antiadherente con AOVE 1 min por lado
4. Sirve con yogur, sirope de arce y más matcha

Hecho con CookNest