

TORTITAS

Olalla López

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

200g de harina común
2 cucharadas y 1/2 de azúcar
4 huevos / 4 eggs
250 ml de leche
30g de mantequilla o margarina
una pizca de sal
Margarina para engrasar la sartén

TAGS

#postres #deserts #tortitas #crepes



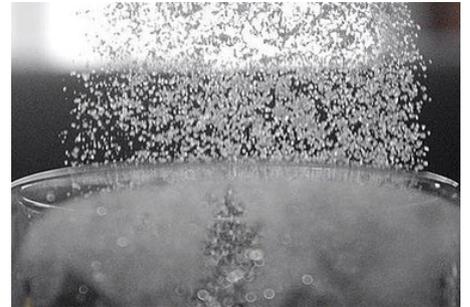
1

Ponemos a calentar una sartén antiadherente a fuego mínimo.



2

Separamos las claras y las yemas de los huevos.



3

En un bol, tamizamos la harina, la sal y el azúcar. Hacemos un hueco en el medio y echamos las yemas, la mantequilla o margarina y la leche





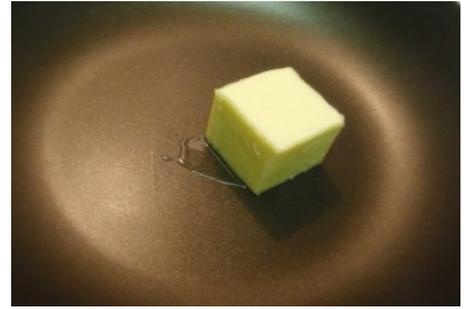
4

Mezclamos con unas varillas hasta conseguir una masa fina y densa.



5

Batimos las claras a punto de nieve y lo incorporamos a la preparación anterior.



6

Cuando la sartén esté caliente, pero no en exceso, la engrasamos con ayuda de un pincel y un poco de margarina. Con una cuchara echamos la masa, la dejamos 1 o 2 minutos, le damos la vuelta, esperamos, la retiramos de la sartén y repetimos la operación.



7

Servimos las tortitas y las acompañamos de chocolate fundido, nata, cola-cao, caramelo, sirope de fresa... ¡Y a disfrutar!

