

**Creador:** Selenia19 **Recetizador:** Cristina Rl



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

Para saber si las tortitas están echas, solo tienes que fijarte que en la superficie aparecen unos cráteres o agujeritos.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 170 gr de Harina
- 3 cucharadas de Levadura
- 200 ml de Leche
- 75 ml de Agua
- 2 Huevos
- 50 gr de Mantequilla derretida
- 1 cucharada de Esencia de vainilla
- 1 cucharada de Azúcar moreno o blanco
- Pizca de Sal

## Preparación:

### Paso 1

En un bol ponemos todos los ingredientes sólidos: la harina que debe ser tamizada, el azúcar, la levadura y la sal.

### Paso 2

Hacemos un hueco en el centro y añadimos los ingredientes líquidos: los huevos que habremos batido antes, la leche, luego el agua, la esencia de vainilla y la mantequilla derretida.

### Paso 3

Batimos bien todos los ingredientes hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.

### Paso 4

En una sartén ponemos unas gotitas de aceite, y cuando esté bien caliente incorporamos un poquito de la masa

*hasta que forme un círculo. Lo dejamos hasta que veamos que la superficie se llena de burbujas, entonces damos la vuelta y lo dejamos por el otro lado 1 minutillo o incluso menos.*

## **Paso 5**

*Servimos en un plato nuestras tortitas y las acompañamos con nuestros ingredientes favoritos como chocolate, sirope, nata, etc.*

## **Paso 6**

*¡Buen provecho!*