Tortitas americanas

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Selenia19 **Recetizador:** Gelo



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 al superfície 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!