TORTITAS CON CHOCOLATE

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

Creador: Magali Vázquez **Recetizador:** Nany



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Hacerlas a fuego lento.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 HUEVOS
- 200 ml de LECHE CONDENSADA
- 200 gr de HARINA
- 1 SOBRE DE LEVADURA ROYAL
- 1 VASO de AGUA
- 1 CUCHARADA de ACEITE DE GIRASOL
- UN CHORRO de ANÍS (OPCIONAL)
- AL GUSTO de VIRUTAS DE CHOCOLATE

Preparación:

Paso 1

En un bol o en una jarra alta batimos: los huevos, la leche condensada que previamente hemos diluido con el vaso de agua, la cucharada de aceite de girasol y el chorro de anís (opcional). Cuando tengamos estos ingredientes bien batidos, añadimos la harina junto con la levadura tamizada. Terminamos de batir y reservamos en la nevera 1 hora.

Paso 2

En una sartén pequeña, untada con un poco de mantequilla o unas gotas de aceite, hacemos las tortitas. Si las queremos con las virutas de chocolate, solo tenemos que espolvorear la tortita con el chocolate, cuando echemos la masa en la sartén. Dejar doraditas por ambos lados.

Paso 3

Servirlas calientes. Podemos acompañarlas de chocolate, nata, caramelo liquido, sirope...