Tortitas de plátano con miel

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

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Elenahmartin



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 4 Plátanos
- 1 Limón
- 2 Huevos
- 100 g. de Harina
- 1 sobre de Levadura química o Royal
- 2 cucharadas de Miel
- 1 cdta. de Canela en polvo
- Miel para servir

Preparación:

Paso 1

Triturar los plátanos con un tenedor. Añadir el zumo de un limón, los 100 g. de harina y levadura, y una cucharadita de canela en polvo. Agregamos los dos huevos y dos cucharadas de miel. Mezclamos. Debe quedar una masa más bien espesa como la de las Crepes.

Paso 2

Freímos las tortitas en una sartén ligeramente aceitada. Unos 4-5 minutos por cada lado. Servimos agregando un poco de miel por encima.