

# Tortitas de plátano con miel



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** Rosa Del Rio Ro



**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.