

# Tortitas

Publicada por:

[imprimir](#)



© Mortimermax | Chef Plus

- 10 '
- 25 '
- 4



## Comentario nutricional

Esta receta puede ser una forma para que los niños coman fruta poniendo frutas variadas con un poco de yogur, además de ser una opción muy saludable.

## **Modo express**

1. Introduzca todos los ingredientes en un recipiente alto y mezcle con una batidora .
2. Programe el menú Freír/Sofreír a 180º durante 25 minutos, espere 3 minutos y ponga una avellana de mantequilla en la cubeta.
3. Vaya vertiendo masa en la cubeta y haga las tortitas de una en una; voltéelas para que tengan color por ambas caras. Entre tortita y tortita, limpie con papel el fondo de la cubeta y añada más mantequilla.
4. Sírvalas calientes, con crema de cacao, mermelada o sirope de arce.