



El tenedor de las ideas

recipe

TITLE:

TORTITAS SIN GLUTEN

PREP TIME:

15 MIN.

TOTAL TIME:

15 MIN.

NOTES:

C.T=CUCHARITA DE TÉ

C.S=CUCHARA SOPERA

SAVIA DE ARCE PARA
SUSTITUIR LA MIEL.

INGREDIENTS

1 TAZA HARINA SIN
GLUTEN

1 C.T DE POLVO DE
HORNEAR

1 HUEVO

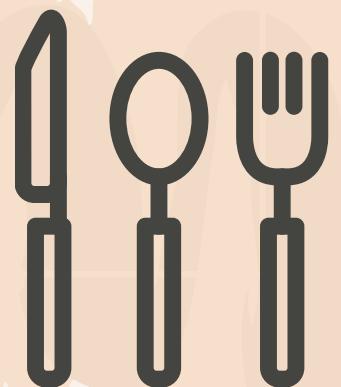
2/3 TAZA LECHE SIN
LACTOSA

2 C.S MANTEQUILLA
SIN SAL

2/3 TAZA ARÁNDANOS

1 C.S ACEITE

SAVIA DE ARCE





El tenedor de las ideas

recipe

PASOS

PRIMERO PONEMOS EN UN BOL LA HARINA Y LA LEVADURA Y REMOVEMOS.

BATIMOS EL HUEVO Y LA LECHE Y CUANDO ESTÉ BIEN MEZCLADO LO UNIMOS CON EL BOL DE LA HARINA.

DERRETIMOS LA MANTECA Y LO AÑADIMOS JUNTO A TODA LA MEZCLA.

REMOVEMOS BIEN Y AÑADIMOS LOS ARÁNDANOS (O LA FRUTA QUE MÁS TE GUSTE.

CALENTAMOS UNA SARTÉN PEQUEÑITA Y VAMOS PONIENDO UN POCO DE ACEITE EN CADA TORTITA QUE HAGAMOS.

DESPUÉS DE TENER LA TORTITA HECHA CON LA FRUTA LE PONEMOS LA SAVIA DE ARCE POR ENCIMA Y ¡A COMER!

