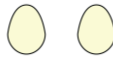


TORTITAS DE MANZANA

INGREDIENTES



2 MANZANAS



2 HUEVOS



2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA



LECHE



200g HARINA



100g AZÚCAR



CANELA

UTENSILIOS



UN PLATO



UN VASO



UN BOL



UNA CUCHARA



UNA SARTÉN

¿CÓMO LO HAGO?



1. PELO LAS MANZANAS. CORTAR EN LÁMINAS Y DEJAR EN UN PLATO.



2. EN UN BOL BATIR LOS HUEVOS, EL AZÚCAR, LA CANELA, Y LA LECHE. AÑADIR LA HARINA,



3. PREPARO LAS LÁMINAS DE MANZANA EN UNA SARTÉN CON UN POCO DE MANTEQUILLA.



4. AÑADO LA MEZCLA DEL BOL A LA SARTÉN.



5. DAR LA VUELTA CUANDO SALGAN BURBUJAS EN LA TORTITA.

OTRA IDEA



USAR OTRA FRUTA COMO PLÁTANO O PERA. CON CEREZAS SALE MUY RICA.

FOTOS