

Tortitas

Descripción: Un postre o desayuno fácil, versátil y delicioso, perfecto para cualquier momento del día. Receta compartida por Carlos Berenguer.

Ingredientes:

- 1 taza de harina.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 2 cucharaditas de polvo de hornear.
- ¼ cucharadita de sal.
- 1 taza de leche.
- 1 huevo.
- 2 cucharadas de mantequilla derretida.
- Aceite o mantequilla (para engrasar la sartén).
- Opcional: toppings como miel, frutas frescas, crema chantilly, chocolate, cacao en polvo, avena o frutos secos.

Preparación:

1. **Mezclar los ingredientes secos:** En un bol grande, combina la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
2. **Mezclar los ingredientes líquidos:** En otro bol, bate el huevo con la leche. Añade la mantequilla derretida y mezcla bien.
3. **Unir las mezclas:** Vierte la mezcla líquida en la de harina y remueve hasta obtener una masa suave, sin grumos.
4. **Cocinar las tortitas:**
 - a. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio y engrásala con un poco de aceite o mantequilla.
 - b. Vierte pequeñas porciones de masa con una cuchara (aproximadamente 2-3 cucharadas por tortita).
 - c. Cocina 2-3 minutos hasta que aparezcan burbujas en la superficie y los bordes estén dorados.
 - d. Voltea las tortitas y cocina 1-2 minutos más hasta que estén doradas por ambos lados.
5. **Variaciones (opcional):**
 - a. Añade fruta fresca, frutos secos o cacao en polvo a la masa para más sabor.
 - b. Para tortitas de chocolate, incorpora cacao en polvo o chocolate rallado.

- c. Para tortitas de avena, sustituye parte de la harina por avena para una versión más saludable.
6. **Servir:** Sirve las tortitas calientes con tus toppings favoritos: miel, frutas, crema chantilly, chocolate, etc. ¡Disfruta!