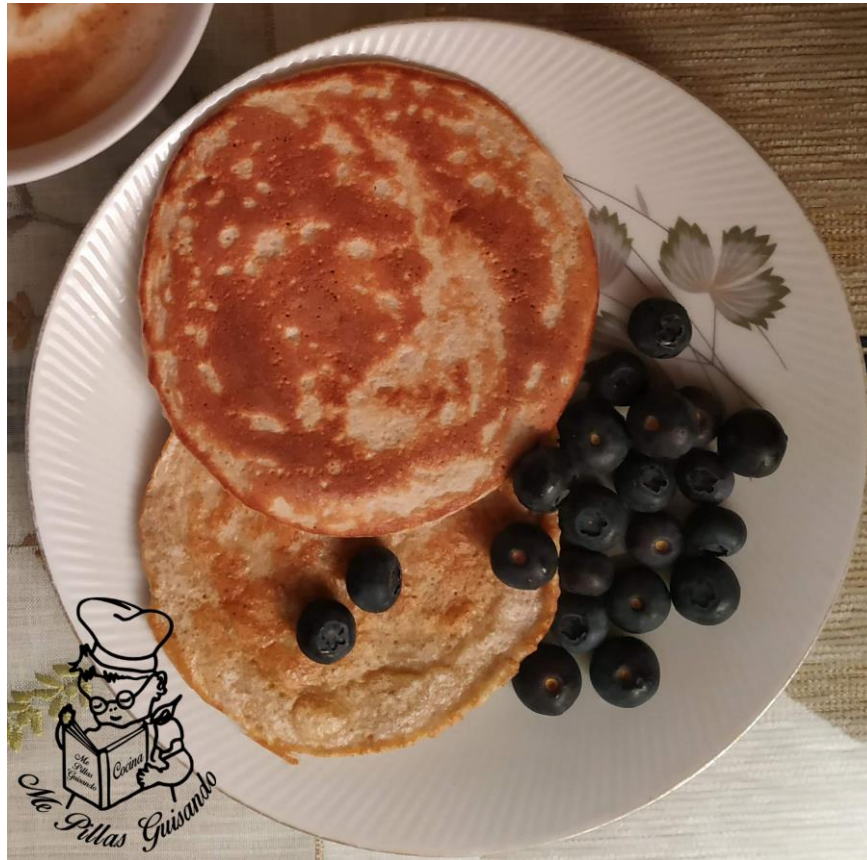


<https://www.mepillasquisando.com>



1229 - TORTILLITAS CON ARÁNDANOS



INGREDIENTES:

- 2 Huevos.
- 150 gr. de claras de Huevo.
- 50 gr. de copos de Avena molidos.
- 1 Sobre de Levadura de repostería.
- 1 Cucharadita de Edulcorante.
- 1 Pizca de Canela.
- 1 Pizca de piel de Limón rallada.
- Sal y Aceite de oliva.
- 2 puñados de Arándanos.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol el huevo y las claras de huevo, la avena y la levadura, el edulcorante, la canela y la piel de limón recién rallada. Batimos con las varillas manuales o con la batidora eléctrica hasta obtener una masa homogénea. Untamos una sartén antiadherente pequeña con aceite y la ponemos a calentar a temperatura media. Cuando esté caliente, vertemos una porción de la masa, tapamos la sartén y dejamos que se haga la tortita hasta que la masa deje de estar líquida por la parte superior, le damos la vuelta para que se haga por el otro lado. Acompañamos con unos arándanos. También podemos añadir unos arándanos a la sartén antes de darle la vuelta a la tortita.

FACEBOOK: Cocina Española Casera