

TORTITAS A LA PLANCHA

INGREDIENTES

200 g harina

1huevo

$\frac{1}{4}$ litro leche

Zumo de $\frac{1}{2}$ limón

50 g mantequilla

1 cucharada de azúcar

1 cucharadita de levadura royal

$\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato

$\frac{1}{4}$ kg nata montada

Una pizca de sal

PREPARACIÓN:

Poner en el vaso la leche con el zumo de limon, programar 5 minutos , temperatura, 90°, velocidad 2, cuando se haya cortado la leche, dejar enfriar un poco dentro del vaso, pero para que sea más rápido, bajar el vaso de la máquina.

Agregar el huevo, la mantequilla, la pizca de sal y la cucharadita de bicarbonato programar 1 minuto 40° velocidad 2. Añadir el azúcar, el royal y la harina, mezclar 30 segundos en velocidad 6 (tiene que quedar una pasta fina y compacta).

Poner una sartén antiadherente al fuego pintarla con mantequilla y verter 2 cucharadas de la pasta, dorar por los dos lados.

Servir con nata montada y caramelo líquido, sirope de la fruta que apetezca, o salsa de chocolate.