

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 21:02  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/tortitas-de-manzana.html>

---

## Tortitas de manzana

### INGREDIENTES

- 300 gramos de manzanas reineta
- dos cucharadas soperas de zumo de limón
- un poco de piel de limón rallada
- dos cucharadas soperas de leche
- 1/4 litro de agua
- 100 gramos de harina
- 50 gramos de azúcar
- una cucharita de café de levadura en polvo
- 1 cucharada de ron
- 2 huevos
- un poco de aceite

### PREPARACIÓN

Pelar y cortar a cuadraditos las manzanas y cocerla con un poco de agua, el azúcar y la ralladura del limón hasta que estén casi blandas.

Mezclar la harina con la levadura, los huevos, la leche y el ron. La masa queda mejor si se utiliza la batidora.

Añadir inmediatamente las manzanas cocidas.

Echar un poquito de aceite en una sartén antiadherente y poner un cacito de masa para ir haciendo las tortitas de una en una o como mucho de dos en dos para que no se peguen.

### **Nota:**

Acompañadas de nata o de helado de vainilla, están buenísimas para una merienda o como postre en un cumpleaños... además, la receta suena más complicada de lo que es.