



TORTIÑAS



INGREDIENTES

100 G DE FARIÑA DE TRIGO
50 G DE FARIÑA INTEGRAL (AVENA, TRIGO...)
200 ML DE LÉITE
1 SOBRE DE LEVADURA EN PO
1 OVO
1 CULLERADA PEQUENA DE ACEITE DE OLIVA
CANELA (OPCIONAL)

MATERIAL NECESARIO

2 RECIPIENTES
VASO MEDIDOR
CULLER E GARFO
SARTÉN
ESCUMADEIRA PLANA OU SIMILAR

NÚMERO DE
COMENSAIS

2-4

TEMPO DE
PREPARACIÓN

30 minutos

DIFICULTADE



ELABORACIÓN

PASO 1: BATEMOS O OVO E ENGADIMOS O LEITE E A FARIÑA REMOVENDO BEN ATA CONSEGUIR UNHA MESTURA HOMOXÉNEA

PASO 2: O IDEAL SERÍA DEIXAR REPOSAR A MESTURA TAPADA UNS 30 MIN, PERO NON É IMPRESCINDIBLE

PASO 3: BOTAMOS NUNHA SARTÉN UNHAS UNHAS GOTAS DE ACEITE DE OLIVA E ENGADIMOS UN POUCO DA MESTURA. CANDO A MASA ESTEA CALLADA, DÁMOSLLE A VOLTA Á TORTIÑA

PASO 4: REPETIMOS O PROCESO ATA TERMINAR A MESTURA

PASO 5: RECOMÉNDASE COMELAS QUENTES, PERO TAMÉN SE PODE DEIXAR A MESTURA PREPARADA NA NEVEIRA E FACELAS NOUTRO MOMENTO.

PASO 5: PODES ACOMPAÑALAS DE IOGUR, MEL, CHOCOLATE DERRETIDO, FROITAS...

PASO 6: COME E DESFRUTA!!!

