

Tortitas

con sirope y nata



Tiempo : 30 minutos

Cantidad : 4 personas (8-10 tortitas)

Normalmente se sirven 2 tortitas por ración. Cuando están doradas se pasan a un plato de postre napándolas a continuación con sirope. Este puede ser de caramelo, fresa, chocolate... Luego se cubren con nata montada usando para ello una bolsa o manga pastelera.



Ingredientes :

- 2 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- 400 - 450 ml de leche (a temperatura ambiente)
- Unas gotas de vainilla -(Opcional)
- 400 g de harina fina de repostería
- 20 g de levadura en polvo (2 sobres)
- 50 g de mantequilla

Para decorar:

- Nata líquida (crema de leche)
- Sirope de chocolate, fresas o caramelo o miel
- Unos taquitos de fruta: fresa, kiwis, plátanos - (Opcional)

- 1 Para hacer la masa:** En un bol ponemos los **huevos** con el **azúcar** y la **sal** y batimos con ayuda de unas varillas. Añadimos en un chorro fino removiendo continuamente, casi toda la **leche**; dejamos unos 100 ml para ajustar el espesor. En otro bol tamizamos (pasamos por un colador) la **harina** junto con la **levadura en polvo**, hacemos un hueco en el centro y vamos echando la mezcla líquida removiendo con una cuchara desde el centro hacia afuera, para que no se creen grumos. De esta manera vamos incorporando harina a medida que la mezcla lo va necesitando y no se creen grumos. **Nunca debemos añadir la harina en seco**, por eso preferimos que quede un poco espesa y después ir añadiendo **leche** hasta que tome el punto de espesor adecuado.
- 2** Ahora ponemos media cucharadita de **mantequilla** en una sartén de unos 24 cm a fuego medio bajo y cuando esté caliente, echamos la masa. Para unas tortas pequeñas de unos 12 cm echaremos un par de cucharadas soperas de masa o 3 cucharadas de la **masa** para unas tortas más grandes. Cuando lleve un minuto aproximadamente le damos la vuelta (cuando coja color) dejamos otro minuto, las retiramos y colocamos en un plato. Sabremos que es el momento de darles la vuelta cuando salgan burbujas por el centro y comiencen a romperse.
- 3 Para decorarlo:** podemos acompañarlo con **nata líquida montada**, **sirope** de fresas, chocolate o caramelo. Otras opciones serían un chorro de **miel** y unas **frutas de temporada en taquitos** como fresas, kiwis y plátano... Está rico, rico ... !!!