



TORTITAS DE MANZANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 200 gr de harina de trigo
- 2 manzanas
- 3 huevos
- 100 gr de azúcar
- 2 cdas de Margarina La Villita
- 50 ml de leche
- Pizca de sal
- Pizca de canela

MODO DE PREPARACIÓN

En un bowl, mezcla la harina, los huevos, el azúcar, la sal y la leche. Bate todo con la batidora.

Lava y pela las manzanas; córtalas en láminas finas. Reserva.

Derrite la margarina en una sartén y deja que se caliente en fuego bajo, depositar algunas láminas de la manzana y déjalas hasta que se doren. Enseguida, vierte la mezcla de las tortitas sobre las manzanas doradas en la sartén y esparce para que se forme la tortita. Dora por ambos lados.

Repite el proceso una y otra vez hasta que se terminen la manzana y la masa. Al servir las tortitas añade por encima más rebanadas de manzana. ¡Buen provecho!