



# Tortitas Arcoiris

4 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
varillas manuales  
Sartén antiadherente  
Cucharón  
Espátula

### Para las tortitas:

230 g harina  
10 g Levadura Dr. Oetker  
30 g azúcar  
2 huevos  
200 ml leche  
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker

### Para la decoración:

1 bote de Decomagia Fantasía Dr. Oetker  
1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker  
50 g fresas

## Para las tortias:

- 1 Colocar en un cuenco la harina, el azúcar y la levadura. Mezclar con varillas hasta combinar.
- 2 Añadir el huevo y la leche y mezclar con varillas hasta obtener una mezcla homogénea. No te preocupes si quedan algunos grumos, desaparecerán en la cocción.
- 3 Dividir la mezcla en 5 cuencos pequeños y formar los siguientes colores: rosa, amarillo, verde, azul y violeta.
- 4 Tienes una guía de cómo formar colores con los Colorantes Dr. Oetker a continuación: <https://www.oetker.es/nuestras-recetas/p/colorantes-alimentarios>
- 5 Calentar una sartén antiadherente y repartir la masa con un cucharón.
- 6 Cocinar durante 2' hasta que se vean burbujas en la superficie.





- 7 Darle la vuelta a las tortitas con una espátula y cocinar durante 2' más.

### Para la decoración:

- 8 Servir las tortitas una encima de la otra, formando torre alternando los colores para replicar los colores de un arcoiris.
- 9 Derretir la cobertura negra en un cazo con agua caliente o unos segundos en el microondas.
- 10 Rociar las tortitas con cobertura negra y unos sprinkles de Decomagia Fantasía Dr. Oetker.
- 11 Terminar el plato con fresas frescas.

