



Tortitas de Cacao

4 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
Varillas metálicas
Sartén antiadherente
Cucharón
Espátula

Para las tortitas:

1 huevo
180 g yogur griego
100 ml leche
40 ml aceite de oliva
40 g azúcar moreno
130 g harina
0,5 cucharaditas de Levadura Dr. Oetker
15 g Cacao en polvo Dr. Oetker

Para servir:

125 g yogur griego
125 g frambuesas frescas

Para las tortitas:

- 1 Colocar en un cuenco mediano el huevo, el yogur griego, la leche, el aceite y el azúcar moreno. Mezclar los ingredientes con las varillas hasta que queden bien integrados entre sí.
- 2 En un cuenco más grande colocar la harina, la levadura y el cacao en polvo. Mezclar con varillas hasta combinar los ingredientes.
- 3 Incorporar la mezcla de ingredientes húmedos a la harina y mezclar con varillas hasta obtener una masa espesa.
- 4 Calentar la sartén antiadherente a fuego bajo/medio.
- 5 Repartir la masa con un cucharón sobre la sartén para hacer las tortitas.
- 6 Cocinar durante 1'-3' hasta que se formen burbujas en la superficie.
- 7 Con una espátula darle la vuelta a las tortitas y seguir cocinando hasta que estén doradas por el otro lado.





- 8 Retirar y servir con yogur griego y frambuesas frescas.

