



## Tortitas caseras

### Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 500 ml de *Leche de vaca, entera*
- 50 g de *Miel*
- 50 g de *Azúcar*
- 4 Ud. de *Huevos*
- 150 g de *Margarina o mantequilla*
- 250 g de *Harina*
- 10 g de *Levadura*

### Preparación

#### Paso 1 - Preparar los ingredientes secos

**Mezcla la harina, el azúcar y la levadura** en un bol grande. Asegúrate de que todos los ingredientes secos estén bien integrados antes de añadir los ingredientes húmedos.

#### Paso 2 - Añadir los ingredientes húmedos

*Incorpora los huevos, la leche y la miel* a la mezcla de ingredientes secos. Bate bien hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Puedes usar una batidora eléctrica para facilitar el proceso.

#### Paso 3 - Calentar la sartén

Calienta una sartén a fuego medio y **añade un poco de margarina o mantequilla** para evitar que las tortitas se peguen. Asegúrate de que la sartén esté bien caliente antes de verter la masa.

#### Paso 4 - Cocinar las tortitas

Vierte una porción de la masa en la sartén caliente. Cocina hasta que aparezcan burbujas en la superficie y los bordes se vean cocidos. *Voltea la tortita* y cocina por el otro lado hasta que esté dorada. Repite el proceso con el resto de la masa.

#### Paso 5 - Servir las tortitas

Sirve las tortitas calientes con miel por encima o tu sirope favorito. También puedes añadir frutas frescas, crema batida o cualquier otro acompañamiento de tu elección. **¡Disfruta de un delicioso desayuno!**