

Tortitas

Ingredientes:

- 200 gr. de Harina común
- 3 Cucharadas de azúcar
- 4 huevos
- 250 ml. de leche
- 30 gr. de mantequilla o margarina
- Una pizca de sal
- Margarina para engrasar la sartén



Elaboración:

1. Ponemos a calentar una sartén grande y antiadherente a fuego medio.
2. Separamos las yemas y las claras de los huevos.
3. En un bol grande tamizamos la harina, la sal y el azúcar. Hacemos un hueco en el centro y echamos las yemas, la mantequilla o margarina derretida junto con la leche.
4. Mezclamos con unas varillas, poco a poco, hasta conseguir una masa lisa y densa.
5. Batimos las claras a punto de nieve y se lo incorporamos a la preparación anterior.
6. Cuando la sartén este caliente, pero no en exceso, la engrasamos con un pincel y un poco de margarina.
7. Con una cuchara echamos la masa para hacer las tortitas. Dejamos de 1 a 2 minutos hasta que la masa esté dorada, volteamos con una espátula y dejamos que se dore otro minuto.
8. Repetimos la operación cuantas veces sea necesaria.
9. El tamaño de las tortitas es a tú elección.
10. Servimos las *tortitas* con chocolate líquido, nata montada o mermelada.

On egin!