KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Tortitas de plátano

Tortitas rápidas de preparar, para el desayuno o para llevar donde necesites.

Tiempo de preparación: 15 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 4 piezas.

Ingredientes

1 ud. Plátano maduro
1 cda Harina de algarroba
1 cdta Cacao
1 cda Aceite de oliva extra suave
3 cda Harina de xeixa
1 pizca Canela
1 pizca Sal

Preparación

Triturar el plátano con un tenedor hasta que no queden trozos gruesos.

Mezclar todos los ingredientes en un bol (es mejor mezclar a mano y no con una licuadora, ya que la consistencia de la mezcla sería demasiado fina y los panqueques quedarían demasiado firmes).

Calentar el aceite de oliva en una sartén antiadherente y ir vertiendo la masa para cocinar las tortitas.

Con un poco de miel de naranja es ideal en el desayuno. También se puede espolvorea un poco de canela por encima, ¡qué ricas están!