

Tortitas fáciles de PLÁTANO



Ingredientes

Para 12-15 tortitas pequeñas

- 2 *huevos*
- 1 *plátano y medio.*

Cómo preparar tortitas de plátano

Para hacer las tortitas caseras de plátano primero cortaremos la fruta en trozos pequeños y lo pondremos en el vaso de nuestro robot de cocina junto con los huevos, procesamos, hacemos un intervalo de varios segundos y repetimos varias veces hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos.

Ya tenemos lista la masa para nuestras tortitas.

Ponemos una sartén antiadherente a calentar con una pizca de aceite o mantequilla. Cuando la sartén esté caliente, ponemos un poco de masa con un cucharón o biberón de cocina, dándole la forma redonda o alguna otra.

Al no llevar harina, estas tortitas son más blandas de lo habitual, es por eso que debemos hacerlas pequeñas, de lo contrario será difícil darles la vuelta. Cuando notemos que la tortita está bien dorada del lado de abajo, le daremos la vuelta con una espátula y cocinamos por el otro lado un minuto más. Es importante que antes estemos seguros de que están doraditas para que no se nos rompan.