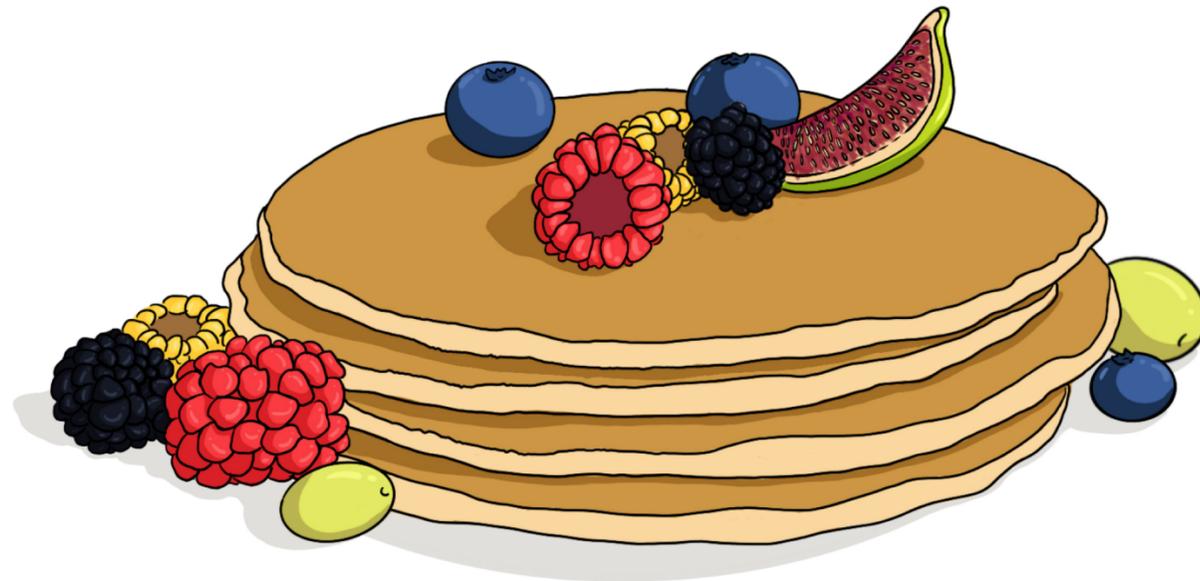




en**MADRID**
Cada plato es un paisaje

Receta de tortitas de avena con frutas



Ingredientes para 4-6 tortitas (según el tamaño):

- 1 taza de copos de avena (100 g aprox.).
- 1 huevo.
- 1 taza de leche (puede ser vegetal).
- 1 cucharadita de azúcar moreno o panela.
- ½ cucharara de levadura y una pizca de sal.
- Aceite para engrasar la sartén.
- Toppings o coberturas: frutas frescas o deshidratadas al gusto (uvas, frambuesas, moras, arándanos, plátano, manzana...).

Pasos:

- Añadir todos los ingredientes en el vaso de la batidora y triturar. Dejar reposar 5 min.
- Untar de aceite la sartén, calentar a fuego medio, añadir con el cucharón la masa y cocinar 1-2 min.
- Dar la vuelta, cocinar 1-2 min. más y sacar al plato.
- Servir con frutas frescas troceadas o frutas deshidratadas. Añadir yogur si se desea.