

Receta de Tortitas de Plátano

28 Feb 2020



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo hacer estas ricas **Tortitas de Plátano**, resultan muy fáciles de hacer y seguro que a vuestra familia les van a encantar.

Ingredientes

- Plátanos (dos)
- Huevos frescos (dos)
- Maicena (50 grs)
- Aceite o mantequilla

Modo de Preparación

1. Retirar la piel de los plátanos y ponerlos en un bol
2. Con un tenedor aplastar los plátanos hasta que quede una pasta blandita
3. En el mismo bol de los plátanos aplastados, echar los dos huevos enteros
4. Mezclar bien con un tenedor hasta que los ingredientes queden bien incorporados
5. Echar la maicena en el bol
6. Mezclar bien todo procurando que no queden grumitos
7. En una sartén no muy honda, poner un poquito de aceite o mantequilla y echar un cacito de la masa
8. Dejar durante un minuto y medio y darla la vuelta para que se haga la otra cara, dejar otro minuto aproximadamente
9. Ponerlas en una fuente y acompañarlas con lo que más os guste como miel, chocolate, Nocilla o helado
10. Servir y....buen provecho!!!