

Tortitas miedosas

INGREDIENTES

● AVENA	30GR
● HUEVOS	2 UNIDADES
● PLÁTANO	2 UNIDADES
● ARÁNDANOS	UN PUÑADO
● CREMA DE CACAHUETES	100GR
● FRESAS	5 UNIDADES
● PIPAS DE GIRASOL	60GR

PREPARACIÓN

- EN PRIMER LUGAR PREPARA LAS TORTITAS MEZCLANDO UN PLÁTANO, LOS HUEVOS Y LA AVENA EN UNA BATIDORA DE MANO. PUEDES AÑADIR ALGO DE CANELA SI LO DESEAS.
- PREPARA LAS TORTITAS EN UNA SARTÉN PLANA Y DÉJALAS A PARTE.
- PARA MONTAR LA CARA COMO LA FOTO, PON LAS PIPAS DE GIRASOL EN EL BORDE DE LAS TORTITAS. ÚNICAMENTE PON PIPAS EN LA MITAD DE LAS TORTITAS PARA PODER CERRARLAS POSTERIORMENTE. PON TANTAS PIPAS COMO DESEES PARA FORMAR LOS DIENTES.
- A CONTINUACIÓN, UNTA CREMA DE CACAHUETE EN UNA DE LAS TORTITAS (SUFICIENTE PARA QUE QUEDE ABULTADO COMO LA FOTO). INCORPORA UNA FRESA PREVIAMENTE PARTIDA POR LA MITAD PARA DARLE FORMA DE LENGUA.
- CON DOS PALILLOS PINCHA UN TROZO DE PLÁTANO PARTIDO EN RODAJAS JUNTO CON UN ARÁNDANO PARA DARLE FORMA DE OJO. INCORPORA ESTE PALILLO A LA PARTE TRASERA DE LAS TORTITAS