

Tortitas de queso cottage

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------------|------------|
| ● QUESO COTTAGE | 400GR |
| ● HUEVOS | 4 UNIDADES |
| ● HARINA INTEGRAL | 130GR |
| ● EXTRACTO DE VAINILLA | 1CF |
| ● LEVADURA | 1C |
| ● ACEITE (AOVE O DE COCO) | 60GR |

PREPARACIÓN

- COMBINA LOS INGREDIENTES EN EL SIGUIENTE ORDEN: QUESO, HUEVOS, EXTRACTO DE VAINILLA, LEVADURA Y HARINA. MUEVE LA MEZCLA CADA VEZ QUE AÑADAS UN INGREDIENTE.
- PRECALIENTA LA SARTÉN DONDE VAYAS A COCINAR LAS TORTITAS CON UN POCO DE ACEITE. AÑADE LA MEZCLA DE LAS TORTITAS CON LA MEDIDA QUE DESEES. DALES LA VUELTA UNA VEZ QUE LAS TORTITAS TENGAN BURBUJAS.
- SIRVE CON TUS FRUTOS ROJOS FAVORITOS POR ENCIMA O SI LO PREFIERES CON UN POCO DE CREMA O MANTEQUILLA DE TUS FRUTOS SECOS FAVORITOS