

Tortitas con Rodajas de Fruta



Sirve:

5 raciones de aproximadamente 6 rodajas cada una

Pieza:

10" Electric Oil Core Skillet

12" Electric Oil Core Skillet

Stainless Steel Cutlery Set

Valora: ★★★★★

[Agregar un Comentario](#)

Preparación :

1. Precalienta la sartén eléctrica a 450°F/230°C.
2. En un bol, combina la mezcla para tortitas, el huevo, la leche de almendras, las especias para pastel de calabaza, la canela y la miel o el sirope de agave. Mezcla bien y reserva.
3. Corta las manzanas o peras en rodajas finas con un cuchillo.
4. Sumerge cada rodaja de fruta en la masa y pon en la sartén eléctrica. Cocina cada rodaja hasta que los bordes estén dorados y aparezcan burbujas en la masa. Gira y cocina por el otro lado hasta que se dore. Traslada a un plato caliente.
5. Repite hasta cocinar todas las rodajas de fruta. Sirve caliente.

Consejos:

- Usa frutas de piel delgada y no las peles.
- Modifica fácilmente esta receta para adaptarla a tus preferencias, utilizando frutas de tu elección.

[Información nutricional por ración](#)

Calorías: 181
Grasa Total: 5g
Grasa 1g
Saturada:
Colesterol: 43mg
Sodio: 336mg
Carbohidratos: 31g
Fibra 3g
Dietética:
Azúcar: 16g
Proteína: 4g