

Receta de Tortitas Dulces Caseras

30 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo que preparéis estas ricas Tortitas dulces, son fáciles de hacer y vuestra familia quedará encantada, además las podéis poner solas o rellenas de chocolate, nata, frutas u otra cosa que se os antoje incluso helado.

Ingredientes

- Huevos (dos)
- Leche entera (medio litro)
- Levadura en polvo (unos 10grs)
- Sal
- Harina (medio kg)
- Anís dulce (un chorrito)
- Aceite de oliva
- Azúcar

Modo de Preparación

1. En un bol, poner los huevo, una pizca se sal, un chorrito de anís dulce y la leche, batir bien todo
2. Añadir poco a poco la harina y la levadura y remover constantemente, dejar reposar sobre treinta minutos
3. Poner unas gotitas de aceite en una sartén y verter un poco de la pasta, justo para tapar el fondo
4. Dejar que se haga por los dos lados, retirar a una fuente, hacer lo mismo hasta que se termine toda la masa
5. Espolvorearlas con azúcar o rellenarlas de lo que mas os guste ybuen provecho!!!