

Les cuinetes de la nena

per Clara Martí



“Tortitas” americanes o creps americanes

“El dia s’ha de començar amb un bon esmorzar!”, em deien els meus pares de petita i jo m’ho he pres al peu de la lletra. D’acord, potser no es referien a un esmorzar tan calòric, però qui es pot resistir a les “tortitas”?



Ingredients:

600 gr de farina
4 ous L
600 ml de llet desnatada
50 gr de mantega
50 gr de sucre glaç
4 cullerades de postres de llevat químic tipus Royal
2 cullerades de postres d’essència de vainilla
Una mica de canyella en pols

www.lescuinetesdelanena.cat

Instruccions



En un bol batem els ous, el sucre i la meitat de la llet.



A continuació, afegim la farina i batem fins que estigui tot ben integrat.



Desfem la mantega al microones i l’afegim junt amb la llet restant, el llevat químic, l’essència de vainilla i la mica de canyella. Barregem fins que no quedin grumolls.



Untem una paella petita amb una mica de mantega i posem un cullerot de massa. Ho coem durant uns minuts i girem. Repetir fins a haver acabat la massa.



Ho servim amb xarop d’auró.