

Tortitas de Manzana a la sartén con jalea de frambruesa



Tiempo de
preparación

10 min.

Porciones

2

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

1 pza Huevo San Juan

100 g Harina integral de trigo fina

1/4 cdita. Jengibre en polvo

50 ml Aceite de girasol

100 ml Leche de arroz

200 g Jalea de Frambuesa

1 cda. Agua

100 g Azúcar

1pza. Manzana Golden

Cantidad al gusto de frutas de temporada

Preparación

1.- Pelar las manzanas y rallar con la parte gruesa del rallador, cocer durante 3 minutos a fuego medio con una cucharada de agua.

2.-En una licuadora colocar la harina con el resto del azúcar y el jengibre, añadir el aceite, las manzanas cocidas, la leche de arroz y el huevo. Mezclar bien.

3.- Calentar una sartén de teflón, verter un poco de pasta y extenderla para que quede delgada, dejar cocer por 2 minutos aproximadamente entre los dos lados. Una vez cocida retirar.

4.- Servir untando un poco de jalea entre cada tortita y por último decorar con frutas deseadas y un poco de azúcar glass.