

tortitas de cuchara

Ingredientes para 30 unidades aproximadamente:

4 huevos M

150 gr de azúcar

1 cucharadita de aroma de vainilla

50 ml de leche

12 gr de levadura química

300 gr de harina

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

En un bol batimos los huevos junto con el azúcar durante 5 minutos, hasta que blanqueen.

A continuación, añadimos el aroma o esencia de vainilla y la leche, mezclamos.

Para finalizar, incorporamos la levadura química y la harina, mezclamos bien, quedará una masa densa.

Sobre la bandeja del horno colocamos papel de hornear, con ayuda de una cuchara colocamos la masa sobre el papel de hornear, la cantidad que quepa en la cuchara. Dejaremos espacio entre una cucharada y otra, ya que al llevar levadura química se inflarán.

Horneamos a 180° durante 10-12 minutos, hasta que nuestras tortitas estén ligeramente doradas.

[tConlaszarpasenlamasa](#)