

Pancakes {Tortitas}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente salvo que se indique lo contrario)

130 g (1 cup) de harina de trigo normal
25 g (2 cucharadas) de azúcar blanco
1 ½ cucharaditas de levadura química
(tipo Royal)
¼ cucharadita de sal

(para 8 tortitas de 10 cm Ø)

30 g (2 cucharadas) de mantequilla sin sal
(+ mantequilla extra para engrasar)
1 huevo (L)
240 ml (1 cup) de leche semidesnatada

Elaboración:

1. Derretimos la mantequilla y dejamos templar.
2. En un cuenco mediano batimos el huevo, la leche y la mantequilla.
3. En el otro cuenco mediano mezclamos la harina, la levadura química, la sal y el azúcar con unas varillas hasta que quede todo bien combinado y abrimos un hueco en el centro.
4. Incorporamos la mezcla de huevo, leche y mantequilla (2) a los ingredientes secos (3). Con una espátula de silicona mezclamos sólo lo justo hasta que todo se combine. No pasa nada si quedan algunos grumos pequeños (si mezclamos en exceso nuestras tortitas quedarán demasiado densas).
5. Calentamos a temperatura media-alta una sartén o una plancha eléctrica (180°C). Un truco para saber cuándo está lo suficientemente caliente es salpicar con los dedos unas gotas de agua sobre la superficie caliente; si lo está, éstas rebotarán hasta desaparecer.
6. Untamos la sartén o plancha ligeramente con mantequilla (también podemos usar spray antiadherente o aceite vegetal) y dejamos caer la masa directamente sobre la superficie hasta conseguir el tamaño deseado (60 ml aprox.). Si usamos una plancha, hemos de dejar unos cm de separación entre una y otra. Cuando la cara inferior esté dorada y empiecen a aparecer burbujas en la cara superior (2-3 minutos aprox.), les damos la vuelta con una espátula plana. Las cocinamos 1-2 minutos más hasta que también se doren por la otra cara.
7. Repetimos este último paso con el resto de la masa engrasando de nuevo la sartén o plancha antes de cada nueva tanda.
8. Servimos inmediatamente. Las podemos acompañar de mantequilla y sirope de arce (mi combinación preferida), sirope de chocolate, mermelada, miel, nata, helado... Podemos incluso optar por algo menos "dulce", como fiambre de pavo o jamón de York.

Rosa M Lillo ♥