



TORTITAS DE MANGO



tiempo de preparación
30min



tiempo total
35min



raciones
8



dificultad
fácil

INGREDIENTES

- 1 Mango Aurum
- 150 g Harina de trigo
- 8 g Levadura en polvo
- 1 Pizca de sal
- Fresas para decorar
- 200 ml Leche
- 1 Huevo
- 1 Cucharadita de mantequilla
- Mantequilla

PREPARACIÓN

1. Corta el mango y tritúralo.
2. Añade a la batidora: harina de trigo, levadura, leche, huevo, sal, cucharadita de mantequilla y el mango triturado.
3. En una sartén coloca un poco de mantequilla y cocina las tortitas.
4. Sirve, decora con fresas y disfruta.