

TORTITAS DE ZANAHORÍA

700 gr
de zanahorias

200 ml
de leche

250 gr
de harina

Aceite

100 gr
de azúcar

- 1 Lavar y pelar las zanahorias, rallarlas o cortarlas en trozos. Poner agua abundante en una olla a fuego fuerte. Cuando rompa a hervir, cuece las zanahorias durante unos 15 minutos, hasta que se ablanden.
- 2 En un bol, mezcla la harina con el azúcar, añade la leche poco a poco hasta formar una masa. Añade la zanahoria rallada y cocida (si la has cortado en trozos, haz un puré aplastándola con el tenedor), y mezcla bien.
- 3 Echar un poco de aceite en una sartén pequeña. Cuando esté caliente, echa cucharadas de masa hasta que cubra el fondo. Deja hasta que la superficie deje de estar líquida y del la vuelta a la tortita. Deja un par de minutos y saca las tortitas.
- 4 Puedes acompañar las tortitas de sirope del sabor que más te guste, nata o simplemente espolvorearlas con azúcar glas.