

Tortitas muesli integral

Ingredientes:

70 gramos de muesli integral de frutas.
30 gramos azúcar integral.
Levadura química en polvo 15 gramos.
110 gramos de harina.
2 huevos.
1 yogur natural azucarado.
Un poquito de sal.

Preparación:

Lo primero que vamos a poner es 10 gramos de aceite en el vaso y programar 2 minutos a 70 grados para que se caliente.

Lo siguiente que vamos a hacer es echar todos los ingredientes en el vaso para mezclar, echamos el yogur natural, el aceite, harina, el muesli integral de frutas, los dos huevos y la levadura química, lo ponemos durante 15 segundos a velocidad 5, para mezclar todos los ingredientes.

tortitas sanas thermomix

Ahora vamos a preparar una sartén para hacer las tortitas, para ello vamos a calentar una sartén con un poquito de aceite, echamos nuestra masa de tortitas y le vamos a hacer vuelta y vuelta para que se hagan bien, esperar a que se hagan bien por las dos partes.

Ya tenemos listas nuestras deliciosas tortitas de mueslis integrales hechas con nuestro robot de cocina una receta sana y muy rica.