



GORDITAS DE MANZANA

Ingredientes:

- 1 pieza de manzana verde
- 1 taza de harina de trigo
- 3 huevos
- 1 taza de crema ácida
- ½ barra de mantequilla (45 g)
- Miel para decorar

Procedimiento:

1. Pela y corta la manzana en cubitos pequeños. Reserva.
2. En un tazón mezcla la harina con los huevos, la crema y la mantequilla previamente fundida. Añade los cubitos de manzana y vuelve a mezclar.
3. Calienta una sartén y agrega un poco de mantequilla, vierte una porción de masa para formar una gordita no muy delgada. Cuando este cocina por la parte de abajo voltéala para que se cocine del otro lado. Retira.
4. Repite este procedimiento hasta terminar con la masa.
5. Sirve decorando con miel.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4