



## TORTITAS DE REMOLACHA

### Ingredientes

- 100 gr de harina sin gluten
- 180 gr de remolacha ya cocida
- 40 gr de miel o pasta de dátiles
- 130 ml de bebida vegetal
- 1 huevo grande
- 1/2 cucharadita de sal marina
- 12 ml de aceite de oliva
- 5 gr de polvo de hornear
- Extracto de vainilla

#### NOTA:

La versatilidad de su sabor hace que las puedas comer dulces o saladas. Por tanto no hace falta hacerlas muy dulces, porque lo que le dará el toque será el topping que elijas.

### Preparación

- 1º.** En una batidora de vaso/licuadora coloca todos los ingredientes húmedos y bate hasta obtener una crema.
- 2º.** En un cuenco mezcla la harina, la sal y el polvo de hornear.
- 3º.** Vierte tu preparación líquida en los secos e integra con espátula evitando grumos.
- 4º.** Pon una sartén al fuego con un poquito de aceite y cuando esté caliente pon a fuego bajo para que no se te quemen y así les queda el color bonito.
- 5º.** Coloca una cucharada de la masa por cada tortita y deja que se cocine por un lado. Sabrás cuándo están porque verás burbujitas. Dale la vuelta. Y así con el resto de la masa.
- 6º.** Decora con lo que más te apetezca.

[HTTPS://CANELAYCOCO.COM/](https://canelaycoco.com/)