



TORTITAS DE AVENA Y YOGUR CON PERA Y CANELA

Ingredientes para 1-2 personas

- 50 grs de avena integral molida
- ½ cucharadita de levadura de repostería
- 1 plátano maduro (100 grs)
- 125 grs de yogur
- 1 huevo grande
- Canela en polvo
- 1 pera
- Miel (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra

Preparación

1º. En el vaso de la batidora pon la avena molida, la levadura, el plátano troceado, el yogur, el huevo y un poco de canela. Tritura hasta obtener una masa homogénea, fina y sin grumos.

2º. Pon una sartén para crepes o antiadherente a calentar pintada con aceite de oliva virgen extra (puedes usar una brocha de cocina o un pulverizador de aceite). Cuando esté caliente, con el fuego medio-alto (no al máximo), vierte dos o tres cucharadas grandes para formar las tortitas. Puedes hacer 2 o 3 a la vez.

3º. Cuando se hayan cocinado por un lado, dales la vuelta para que se hagan por el otro. Tardan menos de un minuto en estar doraditas.

4º. Pela la pera y córtala en dados. Saltéala con la canela en la sartén con un poco de aceite de oliva virgen extra, o si prefieres con mantequilla. No dejes que se haga demasiado, que no quede muy blanda.

5º. Sirve las tortitas de avena y yogur cubriéndolas con las peras a la canela. Si lo deseas, añade un hilo de miel y decora con unas hojitas de hierbabuena.

FUENTE: [HTTPS://WWW.GASTRONOMIAYCIA.REPUBLICA.COM](https://www.gastronomiaycia.republica.com)