



Tortitas de calabaza

Disfruta de estas increíbles tortitas de calabaza con Alpro Soja Cocina

Preparación

1. Empieza por cortar la calabaza en trozos pequeños y cocínalos en agua o en 200ml de zumo de manzana. Cuela el zumo y haz de la calabaza un puré suave.
2. Tamiza y mezcla la harina con la levadura y las especias en un bol, haciendo un hueco en el centro. Añade las yemas de huevo y el sirope de ágave. Finalmente, añade Alpro Soja Cocina, 200ml de agua y mezcla hasta conseguir una textura espesa y suave.
3. Bate las claras de huevo hasta que quede sólido. Mézclalo cuidadosamente con una cuchara de metal juntamente con 6 cucharadas de la mezcla de calabaza.
4. Engrasa la sartén de freír con una pequeña cantidad de margarina. Sirve con una cuchara la mezcla en la sartén consiguiendo una masa fina y redondeada. Cocínalo hasta conseguir que se doren por ambos lados.
5. Sirve las tortitas con sirope de ágave, manzana o puré de calabaza restante.


4 porciones


40min



Ingredientes

- 300 g de puré de calabaza
- 250 ml Alpro Soja Cocina
- 250 ml de zumo de manzana
- 125 g de harina
- 2 cditas de levadura
- 1 cdita de especias (ejemplo: jengibre o canela)
- 1cda de sirope de ágave
- 2 huevos (separaremos la clara de la yema)
- Margarina

Hecho con

Soja Cocina

