

# • **RECETA:** Tortitas Arándanos y plátano



**DURACIÓN**

**15 MINUTOS**

## **INGREDIENTES**

- 250 gr de arándanos
- 1 plátano maduro
- 150 ml de bebida vegetal de soja u almendra/leche entera
- 1-2 huevos
- 200 gr de harina de avena
- 1 c canela
- 1 naranja rallada

## **PREPARACIÓN**

Trituramos los arándanos con el plátano, la leche, el huevo, la harina, la canela, la naranja en un robot o batidora hasta que tengamos una masa cremosa.

Precalentamos una sartén y vertemos un poco de la crema hasta que esté dorada por cada lado y listo.

Servir acompañadas de fruta fresca y yogur.

