

# Tortitas de suero sin lácteos ni gluten

## Ingredientes

1 taza de harina de arroz dulce  
2 cucharaditas de levadura  
en polvo 1/2 cucharadita  
de bicarbonato de sodio  
1/2 cucharadita de canela molida  
(opcional)  
1/2 cucharadita  
de sal 2 huevos  
batidos  
1 1/4 de taza de  
yogur de soja 1/4 de  
taza de leche de  
arroz  
2 cucharadas de aceite vegetal

## Direcciones

Tamizar la harina de arroz, la levadura en polvo, el bicarbonato, la canela y la sal en un bol. En otro bol, bata los huevos batidos, el yogur de soja, la leche de arroz y el aceite, y viértalos en la mezcla de harina. Remover brevemente para combinar.

Calentar una plancha o sartén ligeramente aceitada a fuego medio-alto. Vierta aproximadamente 1/4 de taza de masa por tortita en la plancha caliente y cocine durante 1 o 2 minutos, hasta que aparezcan burbujas en la superficie.

Dale la vuelta a la torta y cocínala de 1 a 2 minutos más, hasta que esté dorada por ambos lados.