

# Tortitas sin gluten Golly Gee

## Ingredientes

1 huevo  
1/4 de taza de zumo de manzana  
1 cucharada de mantequilla sin sal, derretida  
1/4 de taza de harina de amaranto 1/4 de taza de harina de tapioca  
3 cucharadas de harina de arrurruz 1/4 de cucharadita de canela molida 1 pizca de nuez moscada molida  
1/2 cucharadita de polvo de hornear sin trigo  
1/4 de cucharadita de sal

## Direcciones

En un bol mediano, batir el huevo con el zumo de manzana y la mantequilla derretida. Añade el resto de ingredientes y remueve.

Calentar una plancha o sartén ligeramente aceitada a fuego medio-alto. Vierta o ponga la masa en la plancha, utilizando aproximadamente 1/4 de taza para cada tortita. Dorar por ambos lados y servir caliente. Esta masa debe usarse inmediatamente y no puede esperar.