

SYRNIKI (Tortillas de requesón)

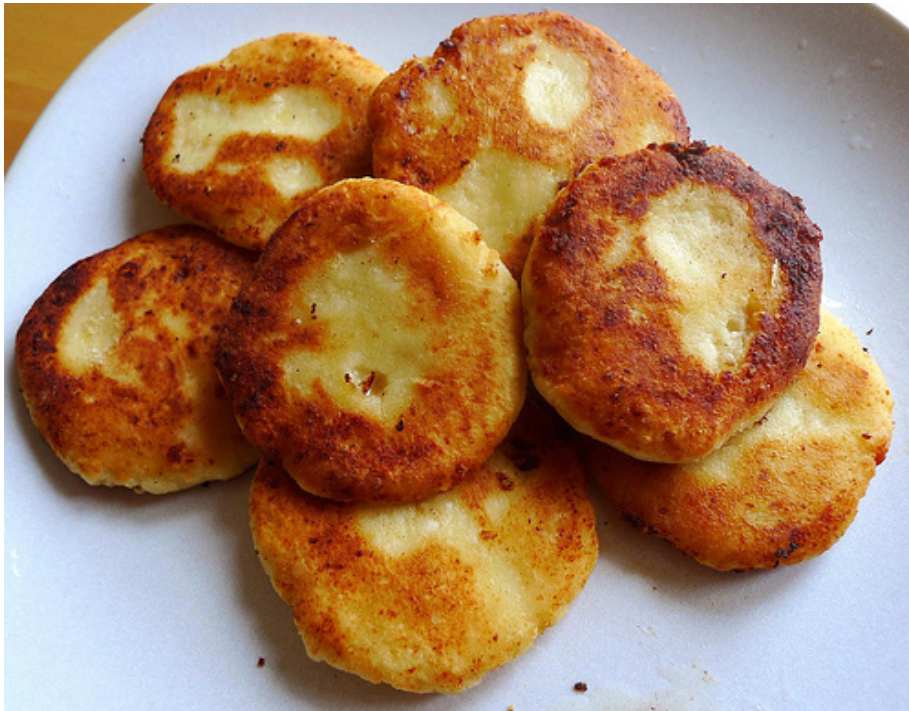
Aquí os dejamos otra receta de origen ruso, esta vez un delicioso dulce que nos proponen como desayuno, eso sí, las tortitas deben ser recién hechas!

Ingredientes

Requesón - 0,5 kg.;
Harina de trigo - 6-7 cucharadas;
1 huevo;
2 cucharadas de azúcar;
1/4 cucharita de sal;
1 pizca de vainilla en polvo;
aceite.

Preparación

En una olla mezclar bien el requesón, 1 huevo fresco, 3 cucharadas de harina de trigo, azúcar, vainilla y sal. Esparcir en la mesa 3-4 cucharadas de harina de trigo y luego colocar la masa sobre la mesa. Después hacer con la masa un rollo grueso y partirlo con el cuchillo en 12 rodajas iguales. Calentar bien el aceite en una sartén y freír bien las tortillas por ambos lados. Servir las tortillas con [mermelada](#), crema de leche, miel. *Un desayuno perfecto!!!*



Si probáis de cocinarla ya nos diréis que os ha parecido... y si la mejoráis, enviadnos una nueva versión!
viatgers@esperitsviatgers.com