Tortas con salsa toffee

Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 2 cdas.
Manteca para engrasar la sartén:
Sal: 1 Pizca
Aceite: 1 cda
Levadura: 1 cdita.
Leche: 1 Taza
Harina: 1 Taza

Para la salsa de toffee

Manteca: 100 g
Nata/Crema líquida: 200 Ml.
Azúcar moreno: 100 g

Preparación de la Receta

- Para empezar, mezclamos la *harina*, la sal y la *levadura*.
- Batimos la yema con la leche y el aceite. Añadimos esta mezcla a la de *harina*.
- A continuación, batimos la clara a punto de nieve con el azúcar y la añadimos a la mezcla anterior con cuidado de que no baje mucho. Dejamos reposar la masa.
- Mientras tanto, vamos haciendo el toffee. Para ello, derretimos la *manteca* a fuego lento, añadimos el azúcar y la nata/ *crema* líquida y dejamos *hervir* durante unos 5 - 7 minutos hasta que tenga la textura que deseamos.
- Cuando la masa haya reposado unos minutos, en una sartén antiadherente agregamos la *manteca* y, con un cucharón, tomamos la masa y la vertemos directamente en la sartén, intentando que la capa de masa sea fina. La doramos unos dos minutos por cada lado y ya están listas.
- Acompañamos las tortas con la salsa de toffee y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortas-con-salsa-toffee