

# Tortas de chόcolo

## Ingredientes:

- 2 huevos.
- 1 cucharada de azúcar.
- 8 mazorcas tiernas.
- 1 cucharadita de sal.
- 5 tallos de cebolla larga.
- 500 ml de aceite.

# Tortas de chόcolo



## Preparaci3n:

Desgrana las mazorcas y muele el maíz.

Añade la cebolla finamente picada, los huevos, el azúcar, la cucharadita de sal y mezcla bien con la masa de maíz.

En un sartén coloca suficiente aceite y llévalo a fuego medio.

Con ayuda de una cuchara, tomas la masa y la dejas caer en el aceite caliente, déjalas freír de manera que se doren y que queden cocidas por dentro.

Sirve las tortas de chόcolo recién hechas. Puedes acompañarlas queso o cuajada.