

Recette des Tortillas Mexicaines



LES TORTILLAS : 5 INGREDIENTS

Ingrédients :

POUR 12 TORTILLAS.

- 360g de farine
- 1 1/2 cac de sel
- 1 càc de levure chimique
- 240 ml d'eau chaude
- 80 ml d'huile

- 1- Mélanger la farine, le sel et la levure.
- 2- Ajouter dans le verre doseur l'eau et l'huile (je chauffe ensuite un peu au micro-ondes c'est pratique) puis l'ajouter a la farine.
- 3- Mélanger à la cuillère puis pétrir 1 - 2 min jusqu'à que la pate soit lisse et homogène, puis former une boule.
- 4- Laisser repose sous un torchon pendant 10 min.
- 5 - Découper la boule en 12 parts égales, puis les former en boules.
- 6 - étaler les boules au rouleau pâtissiers pour former les tortillas.
- 7 - Cuire les tortillas 30 sec a 1 min de chaque coté. (quand le dessus commence a sécher et que les bords dors c'est le moment de retourner)

Et voila plus qu'a déguster avec ce qu'on veut !