

PANE, PIZZE E LIEVITATI

## Tortillas di frumento

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 2 tazze di farina di frumento
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di burro
- ½ tazza di acqua calda

### PREPARAZIONE

- In una terrina amalgamare la farina, il sale e il lievito, avendo cura di mescolare bene. Unire il burro sciolto e continuare a mescolare in modo da ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere poco a poco l'acqua tiepida fino a quando la pasta diventa morbida. Lasciare riposare per 15 minuti.

Dividere l'impasto in 12 palline e rotolare ognuna di esse su una superficie infarinata, allargarle con le mani tanto da ottenere un cerchio del diametro di circa 18 cm con i bordi regolari.

Cuocere in una padella di ferro, 1 minuto per parte.

Le tortillas devono avere un bel colore dorato.