

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Tortillas di frumento

di: *Cookaround*

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

**1** 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.