

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Tortillas

di: *Cookaround*

LUOGO: Nord America / Messico

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



INGREDIENTI

2 tazze di farina di mais

1 tazza di acqua

PREPARAZIONE

- 1 Mischiare la farina di mais con acqua; amalgamare con le mani fino ad ottenere un impasto morbido ma che non si sfaldi (se necessario aggiungere più acqua). Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti e dividerlo in 12 palline, eventualmente inumidire con altra acqua.
Aiutandosi con un piatto piano, pressare ogni pallina tra due fogli di carta oleata fino ad ottenere un diametro di almeno 18 cm, quindi staccare delicatamente la carta.
Cuocere le tortillas una alla volta in una padella di ferro bollente (non occorre ungere) 1 minuto per parte. Ripetere l'operazione con tutte le tortillas.