Domace tortilje (4)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **80 g**margarina
- **250 ml**vode

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, so i šecer pa dodati margarin isecen na kockice.

Rucno mesiti dok se margarin ne izmrvi.

Dodati toplu vodu i umesiti testo, pa ga ostaviti da malo odmori.

Premesiti testo i podeliti ga na nekoliko lopti.

Svaku loptu razvuci u krug, prebaciti u teflonski tiganj pa peci 2-3 minuta sa jedne strane, a zatim i sa druge.

Savet