

Domace kukuruzne tortilje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pšenice brašna
- **200 g** kukuruznog brašna
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **50 g** ulja ili margarina
- **1/2** praška za pecivo
- mlake vode po potrebi

Priprema

U posudu za mešenje sjediniti prašak za pecivo, pšenično i kukuruzno brašno. Dodati so i šećer i promešati. Zatim dodati ulje ili margarin i vodu i zamesiti testo. Pokriti ga krpom i ostaviti 120 minuta da odmori. Odstojalo testo podeliti na 10 kuglica i razvijati svaku tanko da bi se dobila tortilja. Pržiti tortilju na tiganju ali sa vrlo malo ulja tj. samo za prvu tortilju premazati tiganj. Filovati po želji.

Savet

Tortilje možete slobodno peći u tiganju za palačinke. Vrlo je važno da ako ih ne upotrebite odmah uvijete u vlažnu krpu da se ne bi osušile. Možete i samo malo da ih pečete, a dopečete da budu savrsene kada budete zeleli.