

Domace tortilje (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- **150 g**kukuruznog brašna
- **2 prepune kašike**mekog brašna T-500
- **2 kašike**kukuruznog griza
- **250 ml**mleka
- **50 ml**mineralne vode
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbone
- **25 g**margarina za pecenje tortilja

Priprema

Kukuruzno brašno, meko brašno i soda bikarbonu prosejati. Zatim dodati kukuruzni griz i so, te suhu smesu promešati. Umutiti mikserom jaja, dodati mleko i mešavinu brašna, a na kraju mineralnu vodu i mikserom izraditi u glatko testo.

U malom tignju otopiti i zagrejati margarin, zatim margarin preruciti u lonce i na skoro suvoj površini teflon tiganja na jacij vatri peci tortilje prvo sa jedne strane.

Zatim okrenuti i peci sa druge strane.

Prilikom pečenja svake tortilje površinu tiganja preli sa otopljenim margarinom i isti izruciti. Od ove smese dobije se oko 16 tortilja. Za pečenje svih 16 tortilja utrošila sam 20 minuta.

Savet