

Domace tortilje



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **70 g** margarina
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **400 ml** vode
- **1 kašica** soli

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i kašičicu soli.

Dodati margarin.

Dodati 400 ml vrele vode.

Umesiti testo i ostaviti ga na podlozi posutom brašno da odmori 20 minuta.

Podeliti na 10 komada i ostaviti još 10 minuta.

Svaki komad rastanjiti na krugove precnika 15 cm. Zagrejati suv teflonski tiganj i peci jednu po jednu tortilju oko 1 minut sa obe strane. Prijatno.

Savet

Vrlo je važno držati ih uvijene u krpu, a zatim u kesu.