

## pszenna tortilla w wersji domowej



### MONI0212



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	3 szkl
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki
<b>margaryna</b>	1/4 kostki
<b>woda</b>	3/4 (gorąca)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mam sentyment do potraw , które mogłabym kupić , a robię je sama.Jest ich coraz więcej. Tym razem tortilla.  
W miseczce umieszczam mąkę i dodaję pokrojoną drobno margarynę.
- KROK 2 Do miseczki z odmierzoną mąką , margaryną i solą ,wlewam gorącą wodę i mieszam.  
Kiedy już nie radzę sobie łyżką przechodzę do zagniatania ręcznego.
- KROK 3 Z wyrobionego ciasta robię 10 kulek, które odstawiam na minimum godzinę do lodówki.
- KROK 4 Następnie wałkuję każdą porcję jak najcieniej potrafię (około 20\*20 cm)  
Rozgrzewam patelnię i nie dodając ani deka tłuszczu piekę tortille z każdej strony po około 30 sekund.
- KROK 5 Zdejmuję i przykrywam wilgotną ściereczką. Gotowe.