

## Tortillas z pszennej mąki



### BORGIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka tortowa</b>	50 dag
<b>smalec</b>	7,5 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>woda</b>	250 (gorąca)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

8 dużych sztuk

Przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia do miski, nożem wkroić małe kawałki smalcu. Rozetrzeć całość w palcach, po czym stopniowo wlewać gorącą wodę ostrożnie zagniatając. Wyrabiać na blacie przez chwilę - ciasto będzie bardzo miękkie i sprężyste - uformować kulę i włożyć do miski. Przykryć folią spożywczą i odstawić na 30 minut.

Po tym czasie podzielić ciasto na 8 równych części i rozwałkować każdą z osobna na stolnicy. Nie trzeba podsypywać mąką, bo ciasto bardzo łatwo odchodzi od podłoża. Rozwałkować na grubość 1 mm - przewracając co jakiś czas - na okrągły placek. Chcąc otrzymać równiuteńkie krążki należy ułożyć na cieście duży talerz i obciąć nożem wystające jego kawałki.

Gotowe placki wrzucać na rozgrzaną dużą patelnię bez tłuszczu i smażyć po ok. 30 sekund z każdej strony (mają stracić jedynie swą surowość). Nadziać dowolnym farszem i podawać.