

La pâte à Tortillas

de Carlos



100g de farine
100g de farine de maïs
16cl d'eau
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel

- 1 Mélanges les farines et le sel dans un saladier.
Portez l'eau et l'huile à ébullition puis ajoutez-les aux farines.
Mélangez bien et pétrissez pour former une boule de pâte lisse et homogène.
Couvrez d'un linge propre et laissez reposer 30 minutes.



2

- Séparez la pâte et formez 8 boules.
Sur un plan de travail fariné, étalez-les en fines galettes.
Si vous souhaitez des tortillas parfaitement rondes, découpez-les à l'aide d'un emporte-pièce (le couvercle d'une boîte en métal sera parfait)



3

- Faites cuire chaque galette à peine 1 minute de chaque côté dans une poêle anti-adhésive bien chaude sans matière grasse.
Déposez la tortilla dans une assiette puis recouvrez immédiatement d'une autre assiette pour éviter qu'elle ne se dessèche.

Elles se conservent 3 jours au réfrigérateur, emballées dans du film alimentaire ou dans un sac de congélation.

