

Domácí tortila



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 3

1423 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Ajaja

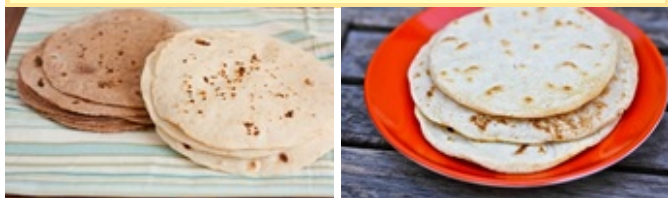
Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-tortila>

Příprava

Máslo rozpustíme a necháme zchladnout. Vodu použijeme teplou, spíše vlažnou. Všechny suroviny smícháme v míse a vypracujeme v těsto. To rozdělíme na cca 6 kousků - vytvoříme si malé koule, které necháme tak 10 minut odležet. Poté je rozválíme na placky, které opékáme nasucho - doporučuji na teflonové pánvi. Dále již plníme dle vlastní chuti.

Tip k receptu

Pokud nemáme špaldovou mouku, použijeme klasickou hladkou, avšak přizpůsobíme tomu obsah přidávané vody - zpravidla jí bude o trošku méně.



Ingredience

- 2 šálky celozrnné špaldové mouky
- 3 lžíce másla
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička soli
- 0,5 šálku vody

Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Exotika, Příloha, Pomocné recepty