# Tortillas di frumento

**Autore:** Motosandro

Tortillas di frumento

**Altre immagini:**

## Ingredienti

- 2 tazze di farina di frumento (1 Tazza corrisponde a circa 220 gr.)
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di burro
- ½ tazza di acqua calda.

## Preparazione

In una terrina amalgamare la farina, il sale e il lievito, avendo cura di mescolare bene.

Unire il burro sciolto e continuare a mescolare in modo da ottenere un composto omogeneo.

Aggiungere poco a poco l'acqua tiepida fino a quando la pasta diventa morbida.

Lasciare riposare per 15 minuti. Dividere l'impasto in 12 palline e rotolare ognuna di esse su una superficie

infarinata, allargarle con le mani tanto da ottenere un cerchio del diametro di circa 18 cm con i bordi regolari.

# Tortillas di frumento

*http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla*

Cuocere in una padella di ferro, 1 minuto per parte. Le tortillas devono avere un bel colore dorato.

## Note

Facilissima

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Tempo di preparazione** | 5 min | **Difficoltà** | Molto Facile |
| **Porzioni** | 4 porzioni | **Spesa** | |
| **Nazione/Regione** | Mexico | **Costo per porzione** | |
| **Vegetariana** | Sì | **Senza lattosio** | No |
| **Dietetica** | Sì | **Senza glutine** | No |
| **Calorie** | | **Kilojoules** | |
| **Grassi** | | **Unità di pane** | |
| **Proteine** | | **Carboidrati** | |