

Tortilla - przepis na ciasto z Kostaryki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 8

Czas smażenia: 20 minut

Przygotowanie :

1. Do miski wsypać 250 g mąki pszennej lub kukurydzianej, wlać 1/2 szklanki wody, 2 łyżki oleju i wsypać 1/2 łyżeczki soli.
 2. Połączyć składniki, wyrobić chwilę ciasto (ręcznie lub mikserem) przez 5-10 minut, uformować kulę.
 3. Po wyrobieniu, podzielić ciasto na kilka równych części (ok. 6 sztuk).
 4. Kulki ciasta uklepać ręcznie na płaskie placki (albo rozwałkować wałkiem), przewrócić ciasto na drugą stronę i dalej uklepywać do uzyskania odpowiedniej wielkości (patelni).
 5. Placki usmażyć na suchej patelni po ok 2-4 minuty z każdej strony aż do uzyskania brązowych, rumianych plamek.
 6. Usmażone placki zdjąć z patelni i ułożyć w stosik na talerzu.
-

Wskazówki :

- usmażone placki tortilli przechowywać zawinięte w wilgotną ściereczkę lub w zamkniętym pudełku w lodówce.