



Tortillas messicane

[Del 24/12/2004 | Sezione: [Pane & co.](#) | Categoria: [Focacce](#)]

Ingredienti: 175 gr di farina di mais, 175 gr di farina di grano (farina bianca), acqua q.b. - sale.

Amalgamare le due farine ed un pizzico di sale a tanta acqua quanto basta per ottenere una pasta morbida; dividere la pasta in palline; schiacciarla con il matterello per ottenere dei dischi non troppo sottili di 10 o 12 centimetri di diametro; cuocere le tortillas su una padella antiaderente senza olio oppure, meglio ancora, sulla piastra; Per stendere con il matterello le palline di pasta, invece di spolverarle con farina si possono usare due fogli di carta oleata con all'interno il pezzo di pasta da stendere.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]