

TORTILLAS DI GRANO

Ingredienti per 4 persone:

- 270 g di farina,
- 15 cl di acqua.

Amalgamate la farina con l'acqua tiepida e salata.

Lavoratela sulla spianatoia fino a quando non si attacca più alle mani, formate un panetto e lasciatelo riposare per 15 minuti.

Dividetelo in 12 parti, appallottolatele e stendetele sulla spianatoia infarinata fino a ottenere dei dischi del diametro di 15 cm circa.

Cuocete le tortillas 1 minuto per parte su una piastra di ghisa bollente e avvolgetele a mano a mano in carta d'alluminio per tenerle al caldo.