



Autre

Recette de base de la tortilla

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à café de levure en poudre
250 grammes de farine de blé
150 millilitres d'eau (tiède)
15 millilitres de huile
pincer sel

Méthode de préparation

Prenez un plat et versez-y la farine et la levure. Placez le pétrisseur sur le robot de cuisine et ajoutez lentement l'eau et l'huile pendant que la pâte est pétrie. Vous pouvez aussi le faire avec les mains.

Formez une boule de pâte et posez-la dans le plat. Couvrez avec un essuie de cuisine et laissez reposer 30 minutes.

Divisez la pâte en 6 parts égales et étalez chacune pour obtenir un wrap. Préchauffez la poêle avec un peu d'huile d'olive et cuisez chaque wrap 30 secondes de chaque côté pour qu'ils soient bien dorés.

