



Tortillas Maison

Amandine_cuisine



Farine de Maïs

Bonjour à tous!!!!

L'été étant bien installé aujourd'hui (oui je sais!!! on ne l'espérait plus!!!) je vais vous montrer ma recette de tortillas maison pour mon moment préféré de la saison j'ai nommé: l'apéro!!!

Pour cela il vous faut:

100 g de farine de maïs

100 g de farine de blé

1 cuillère à café de sel

80 g d'eau

40 g d'huile d'olive

1 cuillère à café de piment ou paprika (selon vos goûts)



Tortillas en cours!!!!

Rien de plus simple, une fois tous les ingrédients réunis. Mettre le tout dans un robot (ou dans un saladier) et mélanger jusqu'à que la pâte soit homogène!!

Puis étaler finement, et découpé des formes de triangles pour les classiques ou avec des emportes pièces pour plus originalité !!!

Mettre sur une plaque de cuisson, saupoudrez de sel fin et de paprika puis enfourner pour 12 minutes à 180°C.

Le temps écoulé, laisser refroidir et déguster!!!



Le tout déguster avec du guacamole maison, un vrai délice!!!!
Bonne dégustation
Et à bientôt
Amandine

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr