

Tortillas harina

Tipo de plato: Masas y Postres · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Marisa

INGREDIENTES

0

500 gr	Harina trigo
120 gr	Mantequilla — aceite o manteca (a temperatura ambiente)
10 gr	Sal
200 ml	Agua — hirviendo

ELABORACIÓN

Según recetario Thermomix en México, Receta elaborada por Ludivina LópezPoner en el vaso la harina, la grasa elegida y la sal. Programar 15 segundos a velocidad 6. Agregar el agua y programar 30 segundos a velocidad 6. A continuación, programar 30 segundos a velocidad espiga. Sacar la masa del vaso, formar bolitas y dejar reposar 10 minutos. Proceder a hacer las tortillas usando un rodillo (o tornillero). Poner en un comal (plancha especial para tortitas) bien caliente hasta cocerlas. (El comal puede sustituirse por una sartén).