

Tortillas harina

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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).