



Hozzávalók:

1 kg finomliszt, 1 csapott kiskanál sütőpor,
15 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1
mökkáskanál só, kb. 5 dl langyos víz

1. Mexikóban a kukorica héjában lévő, a szervezet számára emészthetetlen cellulóz elbontására egy kevés oltott meszet adnak a kukoricához, majd így őrlik meg. Ebből a kezelt lisztből sütik azután a tortillát. Azonban ez a liszt nálunk nem beszerezhető (fanatikusok az interneten megrendelhetik, akárcsak a tortillaprést), és a hagyományos kukoricaliszttel nem helyettesíthető! Még szerencse, hogy a mexikóiak búzalisztből is sütnek tortillát, amit gond nélkül elkészíthetünk mi is itthon.

2. A lisztet egy nagy tálban a sütőporral összeforgatjuk, majd elmorzsoljuk a vajjal (margarinnal). A sót a meleg vízben föloldjuk, nagy részét az előzőekhez adjuk és félkemény tésztát gyúrunk belőle. Nagyon kell vigyázni, nehogy ellágyuljon a massa a sok víztől, ezért a maradékot csak apránként adjuk hozzá. Amikor kész, letakarjuk, 15 percig pihentetjük.

3. Ezután 30 darab, nagyjából mandarin nagyságú darabra szaggatjuk, egyenként meggömbölygetjük, majd gyúrólapon 15-16 centi átmérőjű, 1,5 milliméter vastagságú kerek lapokká nyújtjuk. A tészta formálásának másik módja, hogy a tésztagombócokat a tortillaprés közepére tesszük, összenyomjuk és már kész is. Ha nem sütjük meg egyszerre az összeset, akkor a tésztaacipókat folpackba csomagolva a hűtőbe tehetjük. A tűzhely forró lapján vagy teflonserpenyőben, nagy lángon, külön zsiradék nélkül oldalanként nem egészen 1 perc alatt megsütjük. Fontos, ügyeljünk arra, hogy véletlen se égjen meg. Tiszta vászonkendőbe csomagolva tartjuk melegen, míg az összes el nem készül.

30 darab

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Egy darab: 160 kcal