



Domowa tortilla z kaszy kukurydzianej

★★★★★(1)



20 minut



12 osób



łatwy

Wartości odżywcze

142 kcal / 1 porcję (63 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

227.59 kcal

11.38%



Białko

4.93 g

9.86%



Węglowod.

45.08 g

16.7%



Tłuszcze

4.00 g

5.71%



Błonnik

2.96 g

11.84%

GDA

11.38%



Składniki

- Mąka kukurydziana - 200g (13 ⅓ łyżki stołowej)
- Kaszka kukurydziana surowa - 50g (¼ szklanki)
- Mąka pszenna, typ 550 - 200g (1 ½ szklanki)
- Woda - 275g (1 ¼ szklanki)
- Sól biała - 5g (10 szczypt)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Do naczynia przesiej mąki, dodaj kaszę i sól, wymieszaj i dolej oliwę. Następnie stopniowo zagniataj, dolewając wodę tak, aby ciasto nie było zbyt lepkie. Gotowe ciasto odstaw na 15 minut pod przykryciem, aby nie wyschło.

KROK 2: Z ciasta odrywaj spore porcje i cienko je rozwałkuj, w trakcie posypując placek mąką. Następnie strzep jej nadmiar. Placki podpiekaj bez tłuszczu, na bardzo dobrze rozgrzanej patelni teflonowej.

Smacznego!

