

# Domácí tortila



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 3

**1423** kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **27 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/domaci-tortila>

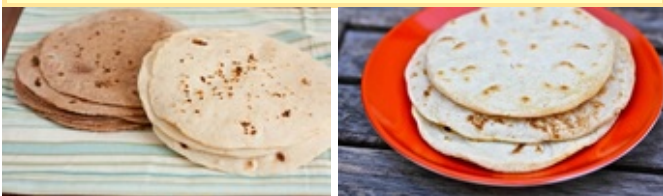
## Příprava

Máslo rozpustíme a necháme zchladnout. Vodu použijeme teplou, spíše vlažnou. Všechny suroviny smícháme v míse a vypracujeme v těsto. To rozdělíme na cca 6 kousků - vytvoříme si malé koule, které necháme tak 10 minut odležet. Poté je rozválíme na placky, které opékáme nasucho - doporučuji na teflonové pánvi. Dále již plníme dle vlastní chuti.



### Tip k receptu

Pokud nemáme špaldovou mouku, použijeme klasickou hladkou, avšak přizpůsobíme tomu obsah přidávané vody - zpravidla jí bude o trošku méně.



## Ingredience

- ✓ 2 šálky celozrnné špaldové mouky
- ✓ 3 lžíce másla
- ✓ 1 lžička prášku do pečiva
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 0,5 šálku vody

## Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Exotika, Příloha, Pomocné recepty