

## Pšeničné tortilly

---

na 8 kusů (o průměru cca 20 cm):

260 g hladké pšeničné mouky

30 g oleje

1/2 lžičky soli

130 g teplé vody

Suroviny smícháme, propracujeme pečlivě těsto a necháme v potravinářské folii v teple odpočinout. Rozdělíme na 8 dílů, každý dílek ještě propracujeme a rozválíme na silikonové podložce na co nejtenčí placku. Opékáme na suché pánvi do vytvoření světle hnědých flíčků (stupeň 6 z každé strany asi minutu). Plníme oblíbenou náplní.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---