

# Tortillas maison

- Une recette bien simple pour faire ses propres tortillas maison!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
20 MIN

PORTIONS  
8-12

## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte (levure chimique en Europe)
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé, ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) d'eau tiède

## Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la farine, la poudre magique et le sel.
2. Transférer dans le bol de votre robot culinaire. Ajouter le beurre et mélanger pendant environ 15 secondes (à *pulse*).
3. Ajouter l'eau tranquillement pendant que le robot fonctionne jusqu'à ce que le mélange forme une belle boule.
4. Saupoudrez un peu de farine sur votre surface de travail et déposez-y la boule.
5. Pétrissez pendant une bonne minute jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.
6. Diviser la grosse boule en 10 petites portions et former des boules.
7. Couvrir avec un linge de cuisine et laisser reposer pendant 15 minutes.
8. Faites chauffer un grand chaudron à feu moyen. Vaporiser légèrement de l'huile pour empêcher que ça colle.

9. Pendant ce temps, rouler les tortillas en des cercles de 7 à 8 pouces de diamètre. Saupoudrer un peu de farine sur les boules pour éviter que ça colle.
10. Faire cuire chacune des tortillas en les déposant au centre de la casserole, pendant environ 30 à 60 secondes de chaque côté jusqu'à ce que ça fasse de petites bulles et que ça commence à brunir légèrement.
11. Conserver dans un contenant hermétique.

À utiliser avec une bonne dose de **fajitas à la mijoteuse**.

“ *C'est toujours bien meilleur quand c'est fait à la maison! Préparer vos propres tortillas, c'est simple, économique et délicieux! :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)