

TORTILHAS MEXICANAS DE FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

150 g de manteiga

1 colher (chá) de sal (ou a gosto)

3 a 4 xícaras de água morna

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo, sal e a manteiga.

Misture até ter uma textura arenosa.

Adicione água morna e amasse até formar uma massa elástica.

Deixe a massa descansar por 30 minutos.

Forme bolinhas com a massa.

Abra a massa das bolinhas com um rolo para massas.

Adicione um pouco de farinha para abrir mais facilmente.

Coloque a massa aberta em uma frigideira anti-aderente quente.

Vire a tortilha quando ela formar bolhas de ar.

Quando ambos os lados estiverem no ponto, retire-a e sirva com o recheio desejado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18839-tortilhas-mexicanas-de-farinha-de-trigo.html>