

トルティーヤ



材料 12 枚分

・薄力粉	250g
・ベーキングパウダー	小さじ 1
・塩	ふたつまみ
・ショートニング	50g
・ぬるま湯	100cc

作り方

- 1 薄力粉と塩とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- 2 ショートニングを加えて、ドレヅジでポロポロに切り込み混ぜる。
- 3 ぬるま湯を加えてひとまとまりになるように混ぜる。
- 4 ラップに包んで 30 分ぐらい生地を休ませる。
- 5 12 等分して、1 ミリ厚の円形に伸ばす。
- 6 熱したフライパンで両面、薄く焼き色がつくまで焼く。
- 7 焼いたら、ビニール袋に入れ乾燥しないようにする。

Memo

フードプロセッサーがあれば、ぬるま湯以外の材料を入れて、ショートニングがポロポロになるまでオンにし、注ぎ口からぬるま湯を加えひとまとまりになったらOK。