

Maistortillas

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 45 Minuten

RUHEN LASSEN: 30 Minuten

Für 16 Stück

Evtl. Tacopresse

TACOS

120 g Masa Harina
120 g Weismehl
1 TL Salz
½ TL Backpulver
1,5 dl Wasser, warm
50 g Butter, flüssig



© le menu

Zubereitung

TACOS

Mehle, Salz und Backpulver mischen, Wasser und Butter begeben und von Hand zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Teig zu gleich grossen Kugeln von je ca. 25 g formen, zwischen 2 Frischhaltefolien legen. Auf der Tacopresse zu Teigfladen pressen.

BACKEN

Die Teigfladen in einer sehr heissen Pfanne beidseitig je ca. 30–40 Sekunden backen, bis sich Blasen bilden. Herausnehmen, im auf 80°C vorgeheizten Ofen, in einem leicht feuchten Küchentuch eingeschlagen, warm halten.

