

*Finger food*

# Tortillas au maïs doux



|               |               |               |          |            |
|---------------|---------------|---------------|----------|------------|
| <b>20 min</b> | <b>10 min</b> | <b>10 min</b> | <b>0</b> | <b>153</b> |
| TEMPS TOTAL   | PRÉPARATION   | CUISSON       | REPOS    | CALORIES   |

Ingrédients  
pour **10** personnes

## Ingrédients pour les tortillas

26.7 cl **Eau**  
420 g **Masa Harina**

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Ajouter de l'eau petit à petit à la farine de maïs. Mélanger avec les mains.
- 2 La quantité d'eau peut varier en fonction de la farine. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que obtention de la texture et de la consistance désirée : elle doit être souple et malléable, mais les doigts ne doivent pas coller.
- 3 Couvrir avec du film alimentaire et réserver pendant 30 minutes.

### Étape 2

Préparation des tortillas

- 1 Faire des boules de 40g pour des tortillas de 10cm.

### Étape 3

Pressage des tortillas

- 1 Pour presser les tortillas, couper un sac en plastique en forme de cercle. Deux cercles seront nécessaires.
- 2 Prendre une des boules et la placer entre les deux cercles de plastique, sur la presse-tortilla.  
Effectuer une légère pression sur la presse-tortilla. Puis

- 3 faire un quart de tour et presser à nouveau.
- 4 Retirer le plastique et placer la tortilla sur du papier sulfurisé. Répéter l'opération pour toutes les boules.

#### **Étape 4**

##### Cuisson des tortillas

- 1 Placer une poêle anti-adhésive sur feu moyen.
- 2 Mettre une tortilla au milieu de la poêle. Laisser cuire deux minutes environ, en vérifiant régulièrement que la tortilla ne change pas de couleur.
- 3 Lorsqu'elle est croustillante, mais pas encore dorée, retourner la tortilla.
- 4 Retourner une dernière fois pour réchauffer l'autre côté, puis couvrir d'un torchon pour garder au chaud jusqu'au moment de servir.

#### **Étape 5**

##### Dressage

- 1 Disposer la tortilla dans une corbeille et servir.