

Tortilla maison pour wraps



QUANTITÉ

10 wraps



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

30 minutes



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 300g de farine de blé
- 100g de farine de maïs (à défaut, 100g de farine de blé)
- 200ml d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel



Dans un saladier, mélangez les deux farines avec l'eau, l'huile d'olive et le sel.
Formez une boule de pâte et laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

Faites chauffer votre poêle à feu moyen/fort.

Séparez votre pâte en 10 petites boules.

Sur un plan de travail fariné, étalez chaque boule de pâte le plus finement possible avec un rouleau à pâtisserie.

Faites les cuire à la poêle environ une minute de chaque côté.

Des bulles doivent se former sur les tortillas. Posez-les sur une assiette et recouvrez-les d'un torchon humide afin qu'elles ne sèchent pas.

Une fois refroidie, garnissez-les et roulez-les.