

## TORTILLAS

### Ingrédients

200 g de farine

4 g de sel

40 g de beurre

100 g de lait

4 g de levure chimique

### Préparation

Dans un saladier mélanger la farine et le sel

Mélanger ensuite, à la main c'est tout aussi simple, le beurre coupé en petits morceaux, et sablé (mélanger entre vos doigts jusqu'à obtenir un mélange sableux)

Incorporer le lait petit à petit, la pâte se décolle du bol, elle ne sera plus collante.

Diviser la préparation en 10 portions de 35 g si vous souhaitez obtenir des petites tortillas, mais le mieux est de les faire plus grosse elles seront plus facile à garnir. Laisser reposer sous un torchon durant 30 minutes.

Fariner votre plan de travail, et étaler chaque boule en cercle.

Faire chauffer une poêle anti adhésive avec un tout petit peu de matière grasse.

Baisser ensuite votre feu, puis cuire votre pâte environ 1 mn sur chaque face, La cuisson est suffisante lorsque des tâches apparaissent sur la pâte.

Réserver au fur et à mesure dans une assiette, recouverte d'un torchon afin qu'elles ne sèchent pas. (Astuce : mettre un saladier d'eau chaude en dessous de l'assiette pour les maintenir au chaud

Simplissime !