

# TORTILJE

## SESTAVINE:

250g MOKE  
150ml VROČE VODE  
SOL

## POSTOPEK PRIPRAVE:

- V posodi prelijemo moko z vročo vodo iz pipe, dodamo sol in testo zamesimo v gladko testo (lahko s pomočjo mikserja, lahko ročno).
- Testo razdelimo na 6 enakih kroglic in jih, če še nimamo pripravljene nadeva, pokrijemo s krpo, da se ne izsušijo po vrhu.
- Vsako kroglico na pomokani površini na tanko razvaljamo, tik preden testo spečemo. Nič hudega, če vam ne uspe razvaljati kroglice v pravilen krog.
- Testo zapečemo na obeh straneh v ponvi za palačinke, na podobni temperaturi.
- Ko so tortilje pečene, jih takoj oz. sproti nadevamo, ker je takrat testo še ravno prav mehko. Lahko pa jih pokrijemo s pokrovko in nadevamo, ko imamo nadev pripravljen.

