



TORTILLAS DE HARINA

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo (250 g)
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 4 cucharadas de manteca vegetal (60 g)
- ½ taza de agua (125 ml)

Procedimiento:

1. Forma una fuente con la harina, la sal y el azúcar. En el centro, coloca la manteca vegetal y el agua. Integra poco a poco todos los ingredientes hasta formar una masa homogénea y tersa.
2. Envuelve en plástico y deja reposar por 30 minutos. Divide la masa en 12 porciones y forma bolitas. Extiende con la ayuda de un rodillo para formar las tortillas, debe ser delgadas.
3. En una sartén caliente a fuego bajo, coloca las tortillas. Cuando comiencen a formar burbujas, voltéalas y cocina por un minuto más. Recuerda que no deben tomar color.
4. Guarda en un recipiente hermético en refrigeración hasta por 3 días.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6