

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** consuelo ruso m



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Versión sin yogur (4 tortillas) -110 g. de harina -3 cucharadas de aceite de oliva - 1/4 cucharadita de levadura en polvo - 1/4 cucharadita de sal - 20 ml. de agua El procedimiento es exactamente el mismo.

Ingredientes para 6 personas :

- 300 g. de Harina
- 230 g. de Yogur natural
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- 1 cucharadita de Sal
- 2 cucharadas de Aceite de olvia

Preparación:

Paso 1

Mezcla los ingredientes secos muy bien mezclados e incorpora el aceite y el yogur. Amasa hasta que se vuelva elástica y homogénea. Divide 12 porciones iguales y estíralas con el rodillo, sobre una superficie bien enharinada. Forma 12 tortitas de unos 15 cm. de diámetro. Calienta una sartén antiadherente y dora las tortitas por ambos lados, se hincharán un poco.