

GLUTEENITON

MUTTEI MAUTON



TORTILLAT (8 kpl)

1 ps Farina Pizza- ja piirakkapohjaseosta (300 g)
2 1/4 dl vettä
2 rkl rypsiöljyä

LEIPOMISEEN:

gluteenitonta jauhoa (esim. riisijauho)

1. Sekoita jauhoseos ja vesi kulhossa. Anna vetäytyä 20 - 30 min.
2. Sekoita joukkoon rypsiöljy. Pyörittele taikina jauhotetuin käsin pieniksi palloiksi.
3. Kauli pallot ohuiksi (paistinpannulle sopiviksi). Paista heti molemmin puolin, yhteensä 1 - 2 minuuttia. Huom. pannun tulee olla hyvin kuuma, älä käytä rasvaa.
4. Laita tortillat heti paiston jälkeen suljettuun muovipussiin 5 - 10 minuutiksi, jotta kosteus tasaantuu ja tortillat pehmenevät.