magimix

WRAPS (TORTILLAS DI GRANO)

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 8 wraps

- 400 g di farina di grano - 150 ml di acqua tiepida - 2 ucchiaini di olio d?oliva + 1 filo - 1 ucchiaino di sale

---

1. Versare nel recipiente la farina, il sale, l?olio d?oliva, aggiungere metalì dell?acqua tiepida e avviare il programma IMPASTI/DOLCI. Aggiungere la rimanente acqua attraverso l?apertura e riavviare il programma IMPASTI/DOLCI. Se necessario, aggiungere un po? d?acqua o della farina.

2. Stendere la pasta su un piano di lavoro infarinato e dividerla in otto panetti*, tutti delle stesse dimensioni. Appiattirli leggermente con il palmo della mano, coprirli con un panno pulito e lasciare riposare per circa 30 minuti.

3. Preriscaldare una padella a fuoco medio e versarvi l?olio d?oliva. Appiattire ogni panetto* con il mattarello in modo che diventi il piuì sottile possibile. Passare in padella 1 minuto per ogni lato e una volta pronti, avvolgere i wraps in un tova- gliolo umido affinchelì• rimangano morbidi.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016