

Hjemmelavede mini tortilla wraps



Opskriften giver ca 60 stk pandekager med en diameter på ca 13-14cm

Ingredienser

- 1000 g [hvedemel](#)
- 5 tsk [bagepulver](#)
- 2 1/2 tsk salt
- 15 spsk olie
- 6,25 dl kogende vand

Sådan gør du

- Bland hvedemel, bagepulver, salt og olie sammen i en skål (blandingerne kan evt deles op i 2)
- Tilsæt det kogende vand lidt ad gangen indtil dejen bliver fast.
- Æltes til den er en anelse klistret, men ikke så meget at den hænger fast i hænderne.
- Form dejen til 60 lige store kugler.
- Lad kuglerne ligge i 10 min og hvile under et viskestykke og rul dem så flade med en kagerulle. De skal være cirka 13-14 cm i diameter, og de skal være så tynde så du næsten kan se igennem dem.
- Rul én pandekage ud ad gangen og læg den derefter op en meget varm pande og steg dem i 20-30 sekunder på hver side. OBS! Hvis de får for lang tid kan de godt blive hårde istedet for bløde når de køler af.
- Overfør tortillaen til en tallerken og hold den varm med et viskestykke. Fortsæt på samme måde med de resterende kugler.