

## Кукурузные лепёшки

Автор: Мухаббат  
25.08.2011 06:53 -

---



## Кукурузные лепёшки

Автор: Мухаббат  
25.08.2011 06:53 -

---

Таким лепёшкам идеальную гармонию создаст овощной салатик.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 стакан кукурузной муки (мелкого помола)

1 стакан пшеничной муки

0,5 ч.л. разрыхлителя

соль

2-3 ст.л. оливкового, растительного или сливочного масла

1/2 стакана теплой воды

## Кукурузные лепёшки

Автор: Мухаббат  
25.08.2011 06:53 -

---

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просеять кукурузную муку и пшеничную муку в миску. Добавить разрыхлитель, соль, оливковое масло (можно растительное или сливочное) и теплую воду. Замесить мягкое тесто, скатать в шар, завернуть и оставить на 20 минут.

Разделить тесто на 6 частей, каждую часть раскатать в тонкую лепёшку и обжарить на сухой сковороде по 30 секунд с каждой стороны. Готовые лепёшки обязательно накрыть и оставить на некоторое время для того, чтобы они стали мягкими.