

Tortillas Chips selber machen:

Zutaten für 8 Portionen:

- 100g Weizenmehl
- 100g Maismehl
- ½ TL Salz
- 150 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

1. Die Zutaten zu einem festen Teig zusammenkneten. Anschließend teilen wir den Teig in 8 gleich große Stücke auf. Daraufhin rollen wir jedes Stück zu ganz dünnen Fladen auf eine mit Mehl bestäubter Frischhaltefolie.
2. Dann erhitzen wir eine Pfanne ohne Fett und backen die Fladen bei mittlerer Hitze. (Ohne Folie!). Tauchen auf der Unterseite dunkle Blasen auf, können wir den Fladen umdrehen.
3. Nachdem alle Fladen gebacken sind kann man sie entweder in Formen ausstechen, oder nach dem Abkühlen einfach kleiner brechen.