

WRAP - TORTILLAS DE BLÉ MAISON

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (4 Wraps)

- 130g Eau
- 280g Farine
- 30g Huile d'olive
- 1Cc Sel

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots

Culinaires :

- > Mettre 130g d'eau dans le bol
 - > Programmer 2 Min / 37°C / Vit 2
 - > Ajouter la farine, l'huile d'olive et le sel dans le bol
 - > Programmer Mode Pétrin 3 Min
 - > Réserver dans un saladier recouvert de papier alimentaire
- 30 Min
- > Diviser la pâte en 4 (environ 120g chacune)
 - > A l'aide d'un rouleau, façonner 4 disques plutôt fins
 - > Dans une poêle, faire fondre une noisette de margarine
 - > Cuire 2 min la galette de chaque côté
 - > Recouvrir les galettes afin de conserver leur moelleux
 - > Garnir vos galette mode chaud ou froid