

RECETA DE Rapiditas caseras



INGREDIENTES

- ▶ Harina de Trigo "000" 300 Gr.
- ▶ Agua 150 cc.
- ▶ Aceite 3 Cdas.
- ▶ Sal 1 Cdita.

Rinde 13 tortillas un poco más chicas que un panqueque.
Cada una pesa aprox 30 gramos.

PASO A PASO

- ▶ **Unis todos los ingredientes en un bowl**, harina, sal, aceite y agua... si te queda pegajosa la masa le sumas más harina, no tengas miedo.
- ▶ Unis bien todos los ingredientes y la pasas a la mesada para seguir amasandola, **hasta que te quede una masa pareja.**
- ▶ Luego, hacés un cilindro y la dividís en 13 partes iguales.
- ▶ Con eso vas a hacer las 13 bolitas. Una vez que tenes las bolas, aplastas una por una y llevas los bordes hacia el centro, luego los espolvoreas con un poco de harina y los dejás descansar 15 minutos, tapados con un repasador húmedo.
- ▶ **Una vez que pasó ese tiempo enharinas la mesada para poder estirar los bollos con un palo de amasar.** Para hacerlo usas un separador o un poco de papel film y lo pones sobre el bollo enharinado que vas a estirar.
- ▶ **Para que te queden redondos vas a ir estirando y girando el bollo**, o la rapidita ya a esta altura a favor de las agujas del reloj en cuartos. **OBVIO** que no quedan

perfectos, si los querés perfecto cortalos con un cortador redondo, pero son caseros así que no es necesaria la perfección de la rapidita comprada.

- ▶ **Las estiras a un tamaño aprox de 2mm de grosor.** Y los vas dejando en una superficie enharinada hasta que los cocinés. Yo prefiero estirarlos a medida que los cocino.
- ▶ **Es momento de cocinarlas. Calentás una sartén del tamaño de la rapidita** o más grande, cuando está bien caliente pones una a una las rapiditas 30 segundos aprox de cada lado. Vas a darte cuenta que están porque se verán unas burbujas en la masa. Los vas apilando sin drama.

HICISITE LA RECETA?

etiquetame

   /cocinabyro

cocinabyro.com

 093900750