



Tortilla o Truco

Tiempo de preparación: 30 minutos

Rinde: 12 Tortillas aproximadamente

Ingredientes

Para la masa blanca

- 1 taza de Maseca blanca
- 3/4 de taza de agua

Para la masa azul

- 1 taza de Maseca azul
- 3/4 de taza de agua

Modo de preparación

1. Para las masas coloca 1 taza de Maseca (Blanca y Azul) en un recipiente con 3/4 de taza de agua, amasar por 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.
2. Tomar unas pequeñas porciones de masa y formar una bolita (testal) evitando que se mezclen entre si.
3. Colocar el testal en una prensa para tortillas y presiona hasta formar una gordita (5mm de grosor) blanca y azul. Recuerda usar en el prensado 2 laminas de plástico para poder manejar la masa adecuadamente.
4. Con ayuda de un cortador para galletas corta tus patrones favoritos con temática de halloween, usa el mismo patrón en la gordita blanca y azul e intercambialos entre si (el patrón blanco en la gordita azul y el patrón azul en la gordita blanca) una vez intercambiadas las masas, regresa a la prensa para tortillas y presiona por completo para formar una tortilla.
5. Cocina en un comal caliente por ambos lados y reserva las tortillas en un tortillero.
6. Repetir el procedimiento hasta cocinar todas las tortillas.
7. Disfrutalas con tus platillos favoritos.