



ТАКО С ФРУКТАМИ И NUTELLA®

ТОРТИЛЬЯ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | КРУГЛЫЙ ГОД

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

На 10 порций

Ингредиенты для теста:

- 75 г просеянной мелкой муки
- 75 г мелкой кукурузной муки
- 10 г оливкового масла первого отжима
- 1,5 г соли
- 75 г воды
- 7 г пекарского порошка (разрыхлителя)
- Мука для посыпки рабочей поверхности

Для начинки:

- 170 г бананов
- 170 г клубники
- 150 г Nutella®
- 70 г малины
- 90 г черники

Способ приготовления:

Смешайте муку обоих видов и пекарский порошок. В отдельной ёмкости разбавьте масло водой и добавьте в мучную смесь. Тщательно перемешайте, добавьте соль. Замешивайте до получения однородного теста без комочков.

Накройте пищевой плёнкой и оставьте подходить на 30 минут. Посыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто в тонкую лепёшку (около 3мм). Вырежьте 10 лепешек (диаметром 12 см).

Возьмите сковороду с антипригарным покрытием или сковороду-гриль с ребристой поверхностью. Хорошо разогрейте сковороду и обжарьте лепёшки тако с обеих сторон (оставив их мягкими или поджарив до хрустящей корочки – по вашему вкусу). Для мягких лепёшек, готовые лепёшки кладите на тарелку одну на другую и накройте влажным полотенцем.

В каждую лепёшку положите начинку: 15 г Nutella®, 2 кусочка банана, 3 ягоды черники, 2 ягоды малины, 2 кусочка клубники.