

# Кукурузные лепешки

## Ингредиенты:

Кукурузная мука - 1,5 стакана

Пшеничная мука - 0,5 стакана

Вода - 1 стакан

Соль

Растительное масло

## Как приготовить кукурузные лепешки

1. В глубокую чашку налить стакан горячей воды.
2. Всыпать муку, кукурузную и пшеничную. Добавить щепотку соли.
3. Замесить тесто.
4. При необходимости, можно немного добавить воды или муки. Масса должна получиться мягкой, податливой и не липнуть к рукам.
5. Отделяем небольшие, размером чуть больше грецкого ореха, кусочки теста. Раскатываем лепешку на фольге, пергаментной бумаге. Тесто получается очень нежным и при такой раскатке его легко, не повреждая формы перенести в сковороду.
6. Кладем на разогретую сковороду, с растительным маслом. Ждем, когда нижний слой зарумянится.
7. Переворачиваем и жарим с другой стороны до красивого румянца. Выкладываем на бумажную салфетку, чтобы лишнее масло впиталось.

<https://photoretsept.ru/blyuda-iz-testa/kukuruznyie-lepeshki>