

Glutenfreie Maistortillas

Zutaten für 3 Stück

- 20 ml geschmacksneutrales Bio-Kokosfett
- 100 g Maismehl
- 150 ml Wasser
- 1 Ei
- 10 ml Kokosblütensirup
- 1 gestr. TL Himalayasalz
- Kokosfett für die Pfanne

Zubereitung

- Kokosfett zerlassen, es darf aber nicht zu warm sein.
- Nun die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Handschneebeesen verquirlen. Zum Schluss das zerlassene Kokosfett unterrühren.
- Die Tortillas werden in einer beschichteten Pfanne gebacken, die relativ heiß sein muss. Mein Herd geht von Stufe 1-9 und ich backe sie auf Stufe 6.
- In der vorgewärmten Pfanne ca. 2 TL Kokosfett zerlassen und den Teig hineingießen, der einen Durchmesser von 16-17 cm haben sollte.
- Die Tortillas nacheinander von jeder Seite für 2 Minuten backen.