

## Torta di Cioccolato Caprese

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen

Brot

Mexikanisch

225 g Maismehl; Polenta

1 ts ;Salz

225 g Weizenmehl

25 g Schweinschmalz

3 dl ;Wasser; warm

Polenta, Weizenmehl und Salz in eine Schüssel geben. Den Schmalz bröselig hineinreiben und das Wasser dazugeben. Alles zu einem Teig verarbeiten und kurz kneten, bis er glatt ist.

Den Teig vierteln, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und eine Stunde ruhen lassen. Dann daraus vier dünne Tortillas ausrollen und in einer Pfanne beidseitig ausbacken.