

TORTILHA PARA BURRITO VEGANO E LOW CARB

INGREDIENTES

Massa Low carb

1/2 xícara de farinha de coco

1/4 de xícara de farinha de linhaça

1 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (chá) de goma xantana

sal a gosto

1 xícara de água quente

MODO DE PREPARO

Junte todos os secos em um recipiente e misture bem

Adicione a água quente aos poucos, mexendo sempre, até que se forme uma massa maleável

Em uma superfície lisa, coloque uma folha de papel manteiga

Nessa folha, coloque uma das bolinhas e apoie outra folha de papel manteiga por cima

Retire o papel de cima e corte a massa no formato desejado (pode utilizar uma tampa de panela redonda como auxílio no corte)

Quando a massa secar bem embaixo (começar a ficar douradinha), vire

Tire da frigideira e use como quiser

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/851-tortilha-para-burrito-vegano-e-low-carb.html>