

## Kulit Tortilla/Kebab/Burrito tanpa Baking Powder

~ Augie Felicia ~

---

Resep ini cuma jadi 2-3lembar. Kalo mau buat lebih digandakan saja resepnya ya! Bisa disimpan di kulkas untuk stok, tapi saya blm coba tahan berapa lama. Pas bikin ini saya cuma simpan 1 hari di kulkas.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 cup** terigu serbaguna
- **1/4 sdm** minyak
- **1/8 sdt** garam
- **70 gr** air

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Aduk semua bahan jadi 1 hingga permukaan mulus. Ga perlu sampe kalis elastis ya. Diamkan selama 45menit.

resepmasakan.us





- Bagi 2-3 bagian. Pipihkan dan rol sampai tipis. Panaskan wajan anti lengket, masukkan kulit tortilla nya..cek bagian bawah setelah keluar gelembung". Kalo sudah kecoklatan bole dibalik. Lakukan yang sama untuk semuanya. Pakai api kecil ya. Sabar menunggunya ☺.
- Pada saat memanggang di wajan, gapapa kalo mau diangkat sebelum kecoklatan. Yang penting sudah bergelembung ya. Krn nanti pada saat mau dimakan akan dipanaskan lagi di wajan agar tekstur garingnya

resepmasakan.us



# Resep-resep Terkait

---

- [Soto Betawi](#)



- [Chilli Oil](#)



- [Tahu Karamel Garlic](#)



- [Misua](#)

