

Wraps Integrales -

Mucho más económicos

🕒 Preparación 10 minutos ● Total 5 minutos 10 unidades

Ingredientes

○	○
250 gramos de harina integral (1 1/2 taza colmada)	150cc de agua tibia
○	○
1/2 sobre de levadura seca (4 g)	sal a gusto
○	
2 cdas soperas de queso untable	

Método de preparación

- 1
Hacer una corona con la harina integral y la sal a gusto.
- 2
En el centro agregar el queso untable, la levadura seca y el agua tibia (NO CALIENTE) de a poco.
- 3
Ir uniendo ingredientes e ir agregando de a poco el agua.
- 4
Una vez formado un bollo liso dejar reposar 5/10 minutos.
- 5
Dividir la masa en 10 bollos, estirar y cocinar en una sartén a fuego medio bajo vuelta y vuelta.