בכמויות המוצגות במתכון זה מיועדות להכנת 12 טורטיות.

רכיבים:

4 כוסות קמח
1½ כפיות מלח
1 כף אבקת אפייה
3 כפות שמן רגיל
1½ כוסות מים חמימים (פושרים)

אפון ההכנה:

1. מוסיפים את הקמח לקערה. מוסיפים המים בהדרגה עד קבלת בצק נעים לעבודה. (להוסיף קמח או מים במידת הצורך). הבצק אינו צריך להיות דביק.

2. יוצרים מהבצק כדור ומשהים למשך 20-30 דקות.

3. מחממים מחבת יבשה (רצוי טפלון). יוצרים מכדור הבצק הגדול כדורונים קטנים (כמו פינג פונג).

4. מרדדים על משטח מקומח לטורטיות בקוטר של כ 15-20 ס"מ או יותר. רצוי לרדד דק.

5. מעבירים למחבת החמה. הופכים כשנוצרות בועיות. הטורטיות המוכנות מתקבלות "מנומשות".