

SINCE 2019



TORTILLERÍA Y MOLINO MASAMOR

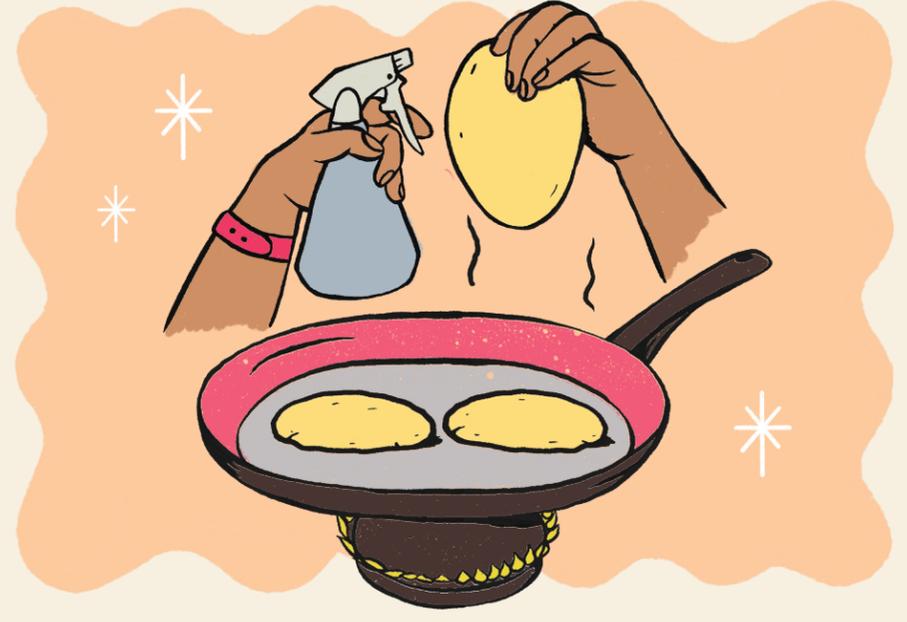
FRESH NIXTAMAL

WIE TORTILLAS ERWÄRMT WERDEN

01 WÄRMEN SIE DIE PFANNE ETWA 2 MINUTEN LANG



(OPTIONAL) MAN KANN DIE TORTILLA AUCH MIT ETWAS WASSER SPRITZEN, BEVOR SIE IN DIE PFANNE GELEGT WIRD.



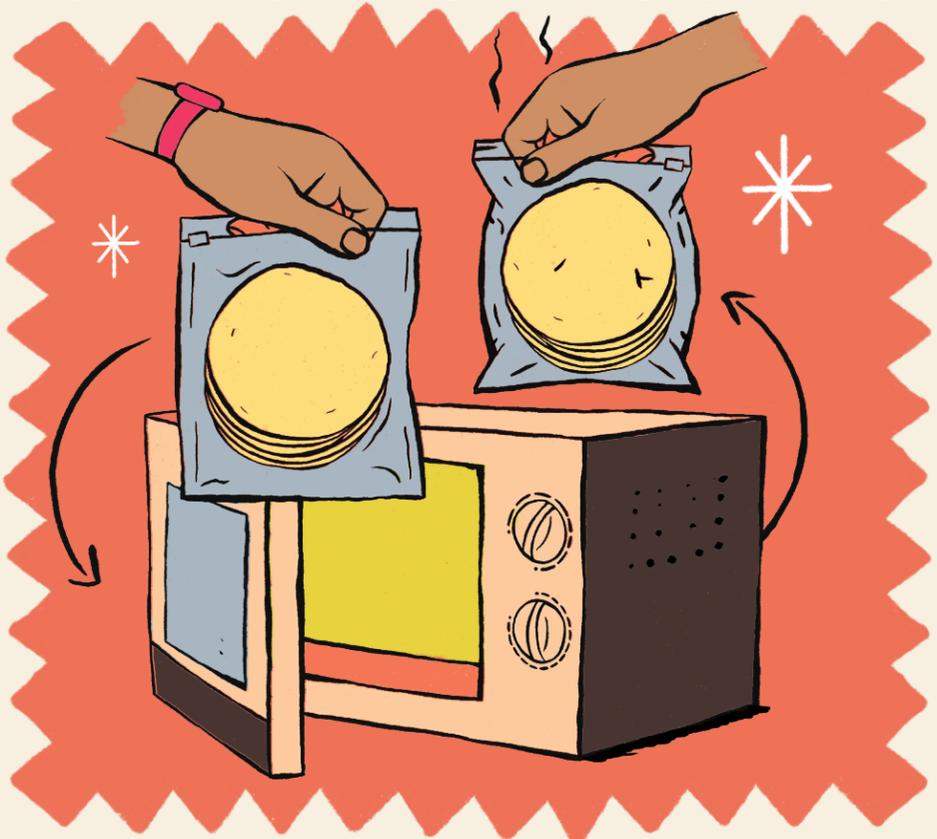
02 TORTILLAS DIREKT IN DIE TROCKENE HEISSE PFANNE LEGEN, NIEMALS ÜBEREINANDER. AUF JEDER SEITE 5-10 SEKUNDEN PRO SEITE ERHITZEN. 2 BIS 4 MAL UMDREHEN.



03 SIE SIND BEREIT, WENN SIE FLEXIBEL WERDEN ODER SICH AUFBLASEN.



WENN MAN EINE MENGE TORTILLAS AUFWÄRMEN WILL, STELLE SIE IN EINE PLASTIKBEUTEL UND DANN IN DIE MIKROWELLE. WENN DER BEUTEL AUFGEBLASEN IST UND DIE TORTILLAS FLEXIBEL SIND, WERDEN SIE AUS DER MIKROWELLE RAUSGENOMMEN. ERHITZE SIE ETWA 45 SEKUNDEN LANG



04 JEDE ERHITZTE TORTILLA BIS ZUM ESSEN IN EINEM HANDTUCH ODER EINEM GESCHLOSSENEN BEHÄLTER AUFBEWAHREN



GEKÜHLT AUFBEWAHREN (0-5°C) NACH DEM ÖFFNEN RASCH KONSUMIEREN

WEITERE INFOS UND REZEPTE AUF: MASAMOR.CH