

PAN PLANO DE YOGURT (SIN LEVADURA)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 6 unidades

Ingredientes:

- 1 taza de yogurt griego
- 1 ½ taza de harina leudante (self raising), **ver nota**
- 1/4 cucharadita de sal



Instrucciones:

1. En un recipiente grande agregar la harina, el yogurt griego y la sal, con un tenedor mezclar lo más que puedas, hasta que veas que se forman grumos gruesos.
2. Luego amasar la masa con la mano, estará pegajosa, ir agregando harina hasta que ya no se pegue más a tus manos y puedas formar una bola. La masa estará lista cuando pueda mantener su forma y no se pegue a tus manos.
3. En una superficie limpia, agregar harina y colocar la masa, amasar la masa dándole forma de rectángulo y cortarla en 6 unidades.
4. Poner un poco más de harina en el área de trabajo, luego usar un rodillo y extender cada pedazo de masa en óvalos o círculos que tenga aproximadamente un grosor de 1.5 cm.
5. Calentar una sartén a fuego medio, untar un poco de aceite de oliva, una vez que la sartén esté caliente, agregar un pan plano y cocinar cada lado durante 20 a 30 segundos, hasta que esté bien cocido y cubierto de manchas marrones.
6. Repetir lo mismo con los pedazos de masa restante. Al estar lista los puedes pincelar con mantequilla derretida, opcional, o como acompañante en tus sopas, pasta o con tus toppings favoritos. Disfrutar y ser feliz!

Nota:

* Si no tienes harina self raising, no te preocupes que la puedes hacer en casa: por 2 tazas de harina para todo uso agregar 1 cucharada de polvo para hornear, mezclar y listo. Guardar el resto para cualquier otra receta.

*Si te sobran, guardalos en una bolsa ziplock y calentarlos antes de comer en el microondas en el horno para que vuelvas a estar como recién hechos.