BAKA

# Söta tortillas med limegrädde och marinerade jordgubbar

Kock: **Frida Johansson** Tid: **40 min** Portioner: **8**

En mexicoinspirerad motsvarighet till semmelwrapen! Ett friskt och fräscht bakverk för de som vill hålla det enkelt!

Sött, syrligt, krämigt och något med tuggmotstånd. Ja, dessa små sötebrödstortillas har i princip allt det där som ett gott fika bör innehålla för att underhålla smaklökarna på bästa sätt. Tortillabrödet anses vara hela grunden för den mexikanska maten och här får brödet även hänga med in i bakverksvärlden för ett besök! Bröden är otroligt angenäma att baka eftersom de inte behöver jäsa och sedan gräddas direkt i en torr stekpanna. Med andra ord så går det fort att veva ihop de små rackarna.

Att marinera jordgubbarna i lime ger dem en extra friskhet som helt klart är till jordgubbarnas fördel såhär års när man inte kan plocka dem direkt från plantan hemma på gården. Råkar man få lite marinerade jordgubbar över så är de supergoda att använda till smoothie! Tillsätt då bara en banan och en skvätt mjölk.

## INGREDIENSER

40

**Tortillas**
25 g smör
2.5 dl vetemjöl, ca
0.25 tsk bakpulver
0.25 tsk vaniljpulver
1 msk agavesirap eller honung
0.25 tsk salt
1 dl mjölk

**Marinerade Jordgubbar**
250 g jordgubbar
0.5 st lime, skal + saft
1 msk agavesirap eller honung
0.5 cm finriven färsk ingefära

**Limegrädde**
3 dl vispgrädde
1 msk agave eller honung
0.5 st lime, skalet + några droppar saft

# GÖR SÅ HÄR

1. Börja med att marinera jordgubbarna. Noppa jordgubbarna och dela dem i mindre bitar. Riv ner skalet från en halv lime och pressa sedan över juicen. Tillsätt agave och den finrivna ingefäran. Rör omkring ordentligt, täck med plastfolie och låt sedan stå kallt fram till servering, minst 20 min.

2. Vispa grädden tillsammans med agave och rivet limeskal. Smaka sedan av med ett par droppar limesaft mot slutet. Täck över med plastfolie och låt stå kallt tills servering.

3. Till bröden, skär smöret i mindre kuber. Blanda smör, mjöl, bakpulver, agave, vaniljpulver och salt till en smulig blandning i en matberedare. Koka upp mjölken i en kastrull och tillsätt sedan den varma mjölken lite i taget genom röret till din matberedare medan maskinen är igång. Fortsätt köra tills det bildats en smidig deg.

4. Lägg degen på ett lätt mjölat bakbord och dela upp den i jämnstora delar. Rulla till bollar och kavla sedan ut till tunna tortillas. Grädda bröden i en torr och medelvarm teflonpanna tills de fått lätt färg på båda sidorna, ca 30 sekunder per sida. Lägg dem direkt i en tätsluten plastpåse eller linda in dem i aluminiumfolie för att de ska behålla sin spänst. Bröden bör serveras ljumna.

5. Precis innan servering, montera ihop tortillas, limegrädde och de marinerade jordgubbarna. Avnjut direkt i goda vänners lag!