רכיבים:

2 כוסות קמח תירס לבן

2 כוסות מים רותחים

3-2 כפות שמן תירס

אופן ההכנה:

1. מערבבים את הקמח עם השמן והמים הרותחים. לשים נמרצות במשך 3 דקות.

2. מכסים במגבת לחה ומניחים בצד ל- 20 דקות.

3. לשים את הבצק 10 דקות נוספות. יוצרים כדורים בגודל של כדור פינג-פונג. מניחים את כדור הבצק בתוך שקית ניילון (מהסוג של שקיות הסופרמרקט) ולוחצים בעזרת תחתית שטוחה של סיר (או על ידי מכשיר לעיצוב טורטיות), עד שהכדור משתטח לעובי של 2 מ"מ.

4. קולים את דסקית הבצק על מחבת טפלון יבשה וחמה משני הצדדים.