



# Totopos de maíz blanco

## Ingredientes

- 2 tazas de harina de maíz tradicional MASECA®
- 1 1/2 tazas de agua de agua tibia
- 1 taza de aceite vegetal

## Modo de preparación

1. En un tazón grande, mezcle la harina de maíz tradicional MASECA® y el agua. Revuelva bien hasta obtener una masa suave y uniforme que no se pegue a sus manos. Si la masa se siente demasiado seca, agregue una cucharadita de agua a la vez.
2. Divida la masa en 16 porciones y, usando una prensa para tortillas, forme tortillas delgadas.
3. Cocine cada tortilla en un comal a fuego medio durante 30 segundos de cada lado, volteando la tortilla tres veces. Reserve hasta que las tortillas se enfríen a temperatura ambiente.
4. Corte las tortillas en triángulos y deje que se deshidraten durante 1 hora.
5. Caliente aceite en una sartén a fuego medio-alto. Fría los chips en tandas hasta que estén crujientes. Transfiera a un plato con servilletas de papel para eliminar el exceso de aceite.
6. Disfruta con su salsa o dip favorito.

Para 4 personas