

# Homemade Tortilla Chips

## INGREDIENTS (serves 4)

4 tortilla wraps (plain, wholemeal or seeded)  
1 tablespoons vegetable oil (or spray oil)  
½ teaspoon paprika or black pepper

## EQUIPMENT

chopping board, pastry brush,  
scissors or pastry cutter shapes,  
baking tray, teaspoon

## METHOD

1. Heat the oven to 200°C.
2. Brush (or spray) both sides of the tortillas with a little oil and then cut into triangles with scissors or cut into different shapes using pastry cutters.
3. Arrange in a single layer on 1-2 baking trays and bake for 8 minutes until crispy and golden on the edges. Remove from the oven and sprinkle with a little paprika or black pepper (optional).
4. Leave to cool and serve.

## ALLERGY AWARENESS!

This recipe contains: Cereals containing gluten



HEALTHY RECIPES \* RYSETIAU IACH



WWW.COOKINGTOGETHER.CO.UK

# Creision Tortilla Cartref

## CYNHWYSION (digon i 4)

- 4 wraps tortilla (plaen, gwenith cyflawn neu gyda hadau)
- 1 llwy fwrrd o olew llysiâu (neu olew chwistrell)
- ½ llwy de paprica neu bupur du

## OFFER

bwrdd torri, brwsh crwst,  
siswrn neu torrwr crwst,  
hambwrdd pobi, llwy de

## DULL

1. Cynheswch y popti i 200°C.
2. Brwsiwch (neu chwistrellwch) ddwy ochr y tortilla gyda ychydig o olew ac yna'i dorri'n drionglau gyda siswrn neu dorri i mewn i wahanol siapiau gan ddefnyddio torwyr crwst.
3. Trefnwch mewn haen sengl ar 1-2 hambyrddau pobi a'u pobi am 8 munud nes yn grimp ac yn euraid ar yr ymylon. Tynnwch o'r ffwrn a rhowch ychydig o baprica neu bupur du arnynt (dewisol).
4. Gadewch lddynt oeri a gweinwch.

## YMWYBYDDIAETH ALERGEDD!

Mae'r rysáit hon yn cynnwys: Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten

