

# 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/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



# Sglodion Tortilla Cartref

## **CYNHWYSION** (digon i 4)

4 **wraps** tortilla (plaen, gwenith cyflawn neu gyda hadau)

1 llwy fwrdd o olew llysiau (neu olew chwistrell)

½ llwy de paprica neu bupur du

## **OFFER**

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

## **DULL**

1. Cynheswch y popty 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 torrwr 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 lldynt oeri a gweinwch.

## **YMWYBYDDIAETH ALERGEDD!**

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

