

Ingredienti (per 4 piadine)
250 g di farina 0
25 g di olio d'oliva
60 g di latte d'avena
2 cucchiaini di sale
Acqua q.b.

Preparazione
In una ciotola impastiamo insieme, farina, olio, latte e sale. Aggiungiamo poi poco per volta dell'acqua, sempre impastando, finché otterremo un impasto non appiccicoso.
Copriamo con della pellicola trasparente e lasciamo riposare in frigo per almeno 1 ora.
Dividiamo l'impasto poi in 4 palline e con un mattarello spianiamole.
Facciamo scaldare una padella antiaderente e cuociamo le nostre piadine prima da un lato e poi dall'altro.
Le nostre piadine saranno gustose e morbide. Si conservano in frigo.