

MASA DE NATA:

Ingredientes:

2 cubiletes de nata líquida

5 cubiletes de harina,(unos 300 gr.)

Preparación:

Verter en el vaso TH la nata y la harina y trabajar con la técnica de amasar, pasando rápidamente de la velocidad 0 a la 12 varias veces. Si la masa admite más harina, añadir más, poco a poco hasta conseguir la textura deseada.

Estirar la masa muy fina con el rodillo, hacer tiras y cortar éstas en forma de rombos para luego freírlos.

Espolvorear con azúcar glasé o echar miel por encima. Así serán las típicas hojuelas.