

PASTA FRESCA

INGREDIENTES:

400 g de harina

4 huevos

1 cucharada de aceite

1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

1 Ponga en el vaso los ingredientes en el mismo orden que aparecen y amase 15 segundos en velocidad 6 y después 2 minutos en velocidad espiga.

La masa no debe quedar pegajosa y si los huevos fuesen grandes puede admitir un poco mas de harina (también depende de la calidad de esta)