

ROLLITOS PRIMAVERA

INGREDIENTES

para la masa:

5 cubiletes de harina

1 huevo, un poco de sal

1/2 cubilete de aceite de soja

1 cubilete de salsa de soja

Ingredientes para el relleno

2 zanahorias

1 trozo de col

1 cebolla mediana

1 ajo.

PREPARACIÓN

MASA: Poner todo en el vaso 15 segundos velocidad 5. Sacar del vaso y dejar reposar 1/2 hora.

RELLENO: Poner en el vaso 70 g de aceite 3 minutos temperatura varoma velocidad 1 . Ponga las verduras en el vaso y picarlas un poco, poner la mariposa en las cuchillas y programar 15 minutos temperatura 100° y velocidad 1

Estirar la masa muy fina y formar cuadritos rellenar con las verduras y enrollar ponerlos al horno a 180° hasta que estén doraditos.