

MASA RÁPIDA PARA HORNEAR

Ingredientes:

1 cubilete de vino blanco.- 1 cubilete de aceite

5 cubiletes de harina

1 cucharadita de vinagre.- 1 cucharadita de sal

Preparación:

Verter en el vaso TH todos los ingredientes y trabajar con la técnica de amasar, pasando rápidamente de la velocidad 1 a la 12 varias veces hasta que quede homogénea. Si la masa está demasiado pesada, añadir más vino o aceite y si estuviera demasiado pegajosa, añadir un poco de harina hasta conseguir la textura deseada.

Esta masa es ideal para empanadillas o empanadas al horno,