



# Massa fajitas (thermomix)

## CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Segon plat

Persones: 2 persones

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 20 minuts

Ajuda dels adults: Sí

## INGREDIENTS

- 100 ml aigua
- 250 g. farina
- 30 ml oli
- sal

## ELABORACIÓ

1. Posa aigua en un got i escalfa 1 min a 70 graus, velocitat 1.
2. Afegeix la farina, l'oli i la sal i barreja-ho tot 10 min a velocitat 5.
3. Amassa durant 1 min, amb el vas tancat, a velocitat d'espiga.
4. Aboca la massa sobre una superfície amb una mica d'oli i amassa amb les mans fins aconseguir una massa uniforme i tova.
5. Posa la paella al foc posem a coure una mica de massa, estenem la massa per tota la paella per a que agafi forma. Dóna el tomb a la massa i que es cogui per l'altre costat.



## NOTES

Per a completar la recepta, podeu omplir les fajitas al vostre gust. Us recomanem una part proteica, com pot ser a base de trossos de pollastre, pernil, ou dur o formatge fresc, i una part vegetal i vitamínica, amb tomàquet, pebrot, cogombre, avocat o remolatxa. A qui el xef ets tu!

## AL·LERGÒGENS

