Glow Bone



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Pasta al huevo casera

6 raciones 290 kcal

Ingredientes

- 400 g harina de fuerza
- Cuatro huevos
- Un poquito de sal

POR RACIÓN

Proteínas	13 g
Grasas	4,2 g
Hidratos	48 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. Amasar muy bien hasta que quede lisita y sin estar pegajosa
2. Envolverla en film y esperar 40 minutos o así
3. Pasado ese tiempo, pasarla por la máquina al cinco
4. Secarla en rejilla del horno durante 48 horas

RECOMENDACIONES

Puedes hacerla como más te guste o para regalo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Glow Bone
cooknest.app/@glow-bone · Instagram @glow_bone