Gotxei



PAN Y BOLLERÍA · VEGANO

Puris para pani puri

6 raciones 120 kcal

Ingredientes

- **150 g** sémola
- **50 g** harina de trigo de todo uso
- **1 pizca** de sal
- **100 ml** de agua caliente (añadir al final)

POR RACIÓN

Proteínas	**4,1 g**
Grasas	**0,4 g**
Hidratos	**25 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Si ves que necesita más agua, añádela poco a poco hasta tener una masa maleable
2. Amasa bien y deja reposar tapada 30 minutos
3. Estira bien la masa con un grosor de unos 2 mm aprox y córtala en círculos
4. Fríelos en aceite; en unos segundos deberían salir a la superficie e hincharse
5. Vete bañándolos con un poco de aceite en la superficie y en unos segundos más estarán listos

RECOMENDACIONES

Sírvelos a la mesa para que cada uno se los monte. Rellénalos al momento para mantener el bocado crujiente, ya que la masa se va reblandeciendo con el relleno. Si no te salen bien, cómpralos hechos y en airfryer quedan listos en 3 minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Gotxei

cooknest.app/@gotxei · Instagram @gotxei