

7to. RETO

Picoteo saludable y divertido. Palitos
serpiente



INGREDIENTES:

- ❖ 400 g harina tamizada
- ❖ 200 g agua tibia
- ❖ 50 g aceite.
- ❖ Sobre levadura
- ❖ Pizca de sal
- ❖ Aceitunas negras
- ❖ Pimiento rojo
- ❖ Brochetas de madera
- ❖ Hierbas aromáticas

ELABORACION:

1. Formar un volcán con la harina, la levadura y la sal e introducir el agua y comenzar a integrar hasta formar una masa.
2. Amasar durante 12-15 minutos y dejar reposar en calor ½ hora.
3. Estiramos la masa, cortamos tiritas y las enroscamos en el palillo, y vamos colocando las serpientes sobre una fuente cubierta con papel de horno.
4. Pincelamos con aceite, espolvoreamos con un poco de sal y hierbas aromáticas, y ponemos en la punta media rodaja de oliva negra para hacer cada ojo, y un trocito de pimiento para la lengua.
5. Horneamos en el horno precalentado a 200°C hasta que estén bien doradas.

Podemos mojarlas en unas salsas como la de queso, un humus o una salsita de tomate y estarán... de vicio.

Espero que lo disfrutéis y en el próximo reto...lo pasaremos mejor.



¡HASTA LA PÓXIMA!