

Receta

Pan chapati

Porciones

X

Ingredientes

Harina integral: 350g

Aceite de girasol: 1 cdta

Mantequilla

,
,
,
,
,

Sal: 1/2 cdta

Agua: 250ml

Instrucciones

- Integrar en un bol la harina, aceite y sal, echando el agua tibia poco a poco
- Amasar hasta que quede una bola lisa, y dejar reposar 15 min en el bol tapada
- Hacer bolitas del tamaño de "albondiguitas", cubrirlas en harina y amasarlas con un rodillo
- Cocinar a fuego medio-alto en una sartén 1 min por cara
- Pintar el pan con mantequilla derretida y cubrir en un paño hasta que se vayan a comer