



## INGREDIENTES:

- **Para la Masa:**
- 180 gramos de aceite
- 180 gramos de sifón
- 550 ó 600 gramos de harina (la de repostería de harinas de Mallorca, de la bolsa roja y blanca). Si ponemos la de Mercadona, de repostería o de trigo poner unos 30 gramos menos (es mas gruesa)
- 1 cucharada de postre de sal
- **Para el Relleno:**
- 1 manojo de sofritos (cebolla tierna)
- 1 cuarto de coliflor
- 2 manojos de acelgas o espinacas o mitad y mitad
  
- 1 poco de perejil troceadito.
- 100 ó 150 gramos de pasas (5 en cada uno)
- 3 ó 4 ajos cortaditos (opcional)
- unos piñones
- pimentón en polvo picante o dulce
- un chorreón de aceite de oliva
  
- sal y pimienta□



Mezclar en el vaso de la Thermomix los ingredientes de la receta y cocinar a 175°C durante 15 minutos. Después de cocinar, se debe dejar reposar durante 5 minutos y se debe servir caliente.



