



INGREDIENTES:

- 200 gramos de garbanzos duros (directamente de la bolsa que compramos).
- 200 gramos de harina de maíz (maicena)

ELABORACIÓN:

1. Poner los garbanzos en el vaso Thermomix (bien seco), y **programar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
2. Repetimos la operación de nuevo si no está bien molido.
3. Acabado el tiempo añadir la harina de maíz maicena y **mezclar 6 ó 7 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
4. Guardar en un recipiente tapado y disfrutará cada vez que tenga que enharinar el pescado, anillas de calamar o demás rebozado a la andaluza.