

FLOCS DE FARINA DE DECORACIÓ

10 gs. de farina
55 gs. d'aigua
60 gs. d'oli de girasol
una punta de sal
colorant (opcional)

Barrejar bé tots els ingredients.

Escalfar una paella anti-adherent que estigui en bon estat.

Posar una cullerada (o culleradeta) en el centre de la paella i quan comenci a quallar, inclinar la paella perquè es separi l'aigua. Deixar bullir fins que s'aixugui.

Retirar el floc amb una espàtula i col·locar-lo damunt de paper de cuina per escorre'l. Passats un parell de minuts treure'l del paper i posar en un plat.

Repetir fins a completar tots els flocs que es vulgui.