

Chips rápidos de fabada



INGREDIENTES (Para 30 chips):

- 200 gr de fabada
- 1 pastilla caldo
- 30 gr harina
- 2 claras de huevo
- 75 gr de mantequilla

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°
2. Ponga en el vaso todos los ingredientes y triture **30 seg/vel 5**.
3. Con la espátula baje la mezcla hacia el fondo y vuelva a triturar **30 seg/vel 5**.
4. Con la ayuda de una cuchara haga círculos de 10 cm de diámetro sobre una lámina de papel vegetal o de silicona colocada en una bandeja y hornee durante 10-15 min hasta que los chips estén dorados.
5. Repita esta operación hasta terminar la masa