

# MASA DE FAGITAS



## INGREDIENTES

400 grs de harina  
5 grs de sal  
5 grs de polvos de  
hornear  
60 grs de manteca  
225 cc de agua tibia  
Relleno a elección

## PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Mezcla la harina, sal y polvos de hornear.
3. Agrega la manteca y mezcla hasta formar una textura arenosa.
4. Incorpora el agua tibia poco a poco y forma una masa suave.
5. Amasa 5 minutos y deja reposar 15-20 minutos.
6. Divide la masa en bollitos y estira en forma circular y fina.
7. Hornear a 180 grados por 5 minutos.
8. Tambien se puede cocinar cada fajita en sartén caliente 1-2 minutos por lado.
9. Rellena con los ingredientes que prefieras y sirve caliente