

Tamisar farina

Saps que podem tamisar la farina en el Thermomix ?

És molt fàcil, net i ràpid,

Et serà molt útil quan vulguis aconseguir pa de pessic o magdalenes molt esponjoses

Si la massa que aneu a preparar porta cacau, sucre glas, canyella o altres ingredients en pols, podeu tamisar la farina havent-los incorporat també al got, doncs així també es dissolen els possibles grumolls i se separen bé les petites partícules.



Preparació

És important que abans de començar t'he asseguris que el got està ben sec

Posem la farina en el got i programem uns **5 segons en velocitat 10**,

Amb això aconseguirem masses més lleugeres i esponjoses, ja que en separar la farina en petites partícules estarem incorporant aire