



## Noodles

Erişte



2 huevos  
1+1/2 vaso de leche  
1+1/2 cucharadita de sal  
Basta de harina

- # Rompa los huevos, añadir la leche y la sal, y mezclar.
- # Amasar la harina, añadiendo poco a poco.
- # Obtener duro masa.
- # Cortar la masa que es descansado durante media hora, en 4-5 piezas.
- # Roll cada pieza por harina drizzling todo, pero no hacen la masa de modo tinny.
- # Coloque la masa piezas laminadas sobre el papel, y seco durante un tiempo.
- # Y luego cada hendidura en pedazos que han espesor de 1 pulgada, y por último el tramo todas estas piezas como concordancia 'tamaños.
- # Dry estos fideos en un lugar seco durante unos días.
- # Coloque los fideos secos en bolsas de nylon y tienda.
- # Puede cocinar los fideos y macarrones como puede utilizarlo mientras cocinan sopas también.

**Nota:** si los fideos invertir un par de veces mientras ellos secado, usted obtiene un secado homogéneo.