

## Hummus



### INGREDIENTES

- 250 gr Harina de Garbanzo.
- 2 tazas de agua.
- 1 limón.
- Tahini (Ajonjolí).
- Sal
- 1/2 cucharadita de ajo deshidratado.

### ELABORACIÓN

1. Colocar la Harina de Garbanzo y el agua en un vaso de batidora o similar, añadir el ajo deshidratado y el zumo de medio limón para potenciar el sabor.
2. Batir hasta obtener una mezcla homogénea y espesa, luego llega el momento de darle al Hummus ese sabor tan característico agregando 3 cucharadas de tahini y sal al gusto.
3. Seguir batiendo hasta que los ingredientes estén bien integrados.

***Listo para comer con pan árabe!***