

## GARBANZOS



### Problemas detectados

### Se quedan trozos de piel del garbanzo suelto

¿Qué podemos hacer?

- Cocer más tiempo los garbanzos
- Hacer la mezcla cuando sigan estando calientes
- Usar una máquina potente de mezcla

Añadir algún ingrediente para solucionarlo

- Añadir aceite de oliva para ayudar a emulsionar

**AÑADA ESPESANTE CON GOMA GUAR PARA CONSEGUIR UNA TEXTURA MÁS SEGURA Y HOMOGÉNEA DE LA RECETA**