

SOPAIPILLAS



INGREDIENTES

500 grs de harina
10 grs de polvos de hornear
10 grs de sal
60 grs de manteca
250 grs de zapallo cocido
225 cc de agua tibia
1000 cc de aceite para freir

PREPARACION

1. Hacer un mice in place.
2. Cocinar el zapallo hasta que quede blando y moler
3. Reservar el agua de la cocción
4. Formar una corona con la harina
5. Al centro agregar el puré de zapallo, sal, polvos de hornear y la manteca ablandada
6. Formar una masa agregando agua en forma gradual
7. Lograr una masa elástica y suave
8. Formar bollitos de 50 grs y estirar con uslero
9. Calentar aceite y freir las sopaipillas hasta dorar
- 10.