

# Sopaipas del Padre Cristóbal

Tiempo de preparación: 75 Min



## Ingredientes

**Miel:** Cantidad necesaria

**Sal:** 1/2 cda.

**Levadura:** 1 cdita.

**Harina:** 150 g

**Agua:** 100 ml.

**Aceite de oliva extra virgen:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- En una olla, verter el agua, el aceite de oliva y la sal
  - Prender el fuego y calentar sin que llegue a *hervir*.
  - En un tazón, colocar la *harina*, la *levadura* y la mezcla de agua, aceite y sal
  - Amasar todo bien hasta que obtener una masa homogénea
  - Dejar reposar 30 minutos.
  - Tomar pequeñas porciones de masa, hacer bolitas y extenderlas con el rodillo hasta conseguir una lámina muy fina.
  - En una sartén con aceite de oliva, prender el fuego y empezar a freír las porciones de masa, hasta que se doren bien.
  - Retirar y dejar secar sobre un papel absorbente para que suelten todo el exceso de aceite.
  - En una olla al fuego, calentar la miel con un poquito de agua
  - Cuando la miel esté caliente, mojar las sopaipas y luego dejar enfriar.
  - Servir y disfrutar
- 
- Después de amasar, si la masa queda demasiado blanda, puedes añadirle un poquito más de *harina*
  - Una vez conseguida la textura adecuada de masa, úntate las manos con un poquito de aceite para así poder trabajar la masa y darle forma.
  - Utiliza miel orgánica, que siempre es más saludable y sabrosa.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/sopaipas-del-padre-cristobal>