Sopaipilla

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Aceite para freir: c/n
Harina: 400 Gramos
Leche: 100 c.c.
Manteca derretida: 20 Gramos
Sal: 20 Gramos
Zapallo cocido y molido: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Hacer un volcán en la mesada con *harina*, luego espolvorear con sal y en el hueco verter el *zapallo*, la *manteca* y la leche.
- Amasar hasta que la misma quede lisa y homogénea.
- Reposar 40 minutos.
- Luego estirar la masa de 5mm de grosor y cortarla en círculos de 10 cm.
- Pinchar con tenedor y freír la masa en aceite bien caliente.
- Freír 1 minuto por lado.
- Retirar y dejar en un papel absorbente

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopaipilla