



SOPAIPILLAS CHILENAS

Matías Soto Segura

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 6 tasas de harina
- 1 cucharada de levadura instantánea
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 1 tasa de zapallo molido
- agua de la cocción del zapallo
- 1/2 tasa margarina o manteca derretida

TAGS

#CocinaChilena #Chile #Sopaipillas #once #té



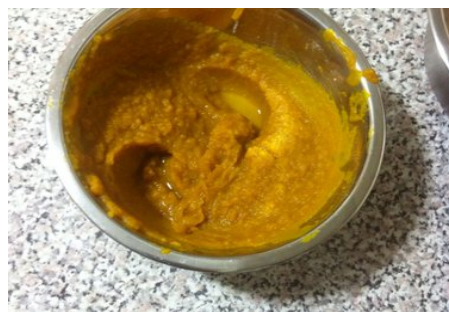
1

Juntar los ingredientes. Limpiar la zona donde se trabajará.



2

Mezclar la levadura, el azúcar con una cucharada de harina, agregar un poco de agua tibia. Reservar 10 minutos.



3

Cocer el zapallo y pasarlo por cedazo. Formar un puré, reservar el agua de la cocción.





4

Hacer un volcán con la harina y la cucharada de sal, agregar la mezcla de la levadura.



5

Agregar el puré de zapallo y continuar revolviendo.



6

Agregar la margarina o manteca. Unir la masa agregando el agua de la cocción del zapallo, hasta formar una masa homogénea.



7

Dejar leudar la masa en un lugar cálido tapada con un paño limpio, 30 minutos aproximadamente.



7



8

Estirar la masa, dejándola de 1 cm de espesor.





9

Cortar la masa dándole la forma que le apetezca.



10

Freír en abundante aceite. Y listo!!

