



SOPAIPILLAS



Porciones: 6-8 personas / Tiempo Preparación: 15-20 min aprox.

Ingredientes

- 800 g. - 1 kilo de zapallo cocido con sal
- Harina con polvos de hornear
- 4 cucharadas de manteca vegetal
- Aceite para freír

Preparación

- En un bol poner el zapallo y moler hasta obtener un puré y agrega la cantidad necesaria de harina para formar una masa suave (aprox. 2 tazas), y la manteca DERRETIDA. Mezclar para formar una masa. Amasa un poco y uslereas de 1/2 cm de grosor. Corta las sopaipillas con un molde redondo y pincha con un tenedor para q no se inflen al freirlas.
- En un sartén calienta el aceite a fuego medio y freír las sopaipillas por ambos lados hasta dorar. Estila en papel absorbente y servir.



UNIMARC®