



S O P A I P I L L A S

I n g r e d i e n t e s

- 1000 g de harina Trillanita
- 17 g de sal aproximadamente
- 440 g de zapallo cocido y molido
- 10 g de polvos de hornear o 10 gr de levadura seca
- 60g de materia grasa (manteca vegetal derretida y tibia)
- Agua de la cocción del zapallo tibia
- Aceite para freír.

P r e p a r a c i ó n

1. Poner la harina Trillanita, el zapallo, polvos de hornear o levadura y sal en un bowl, mezclar e hidratar con agua lentamente, luego amasar hasta formar una masa homogénea y hacer una bola, cubrir y dejar reposar por 30 minutos.
2. Espolvorear el mesón de trabajo, extender la masa y uslerear hasta que quede de 1 cm de espesor.
3. Con la ayuda de un plato o taza corte las sopaipillas.
4. Cuando termine pinche las sopaipillas con un tenedor.
5. En una olla profunda calentar el aceite a fuego alto y fría las sopaipillas. Retírelas una a una y póngalas sobre un plato con papel absorbente.