

## POSTRES

# SOPAIPILLAS PASADAS



### Ingredientes:

- 2 1/2 taza de harina sin polvo de hornear
- 1 taza de zapallo asado
- 1 cucharadita de levadura seca
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 3 cucharadas de manteca (o mantequilla derretida)
- Aceite
- Chancaca
  - 4 tazas de agua fría
  - 1 trozo de canela
  - 5 clavos de olor
  - 1 cucharada de maicena
  - 4 cucharadas de agua fría

### Preparación:

- Poner en un Bowl 2 1/2 taza de harina sin polvo de hornear + 1 taza de zapallo asado + 1 cucharadita de levadura seca + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de azúcar + 3 cucharadas de manteca (o mantequilla derretida).
- Juntar los ingredientes para hacer una masa húmeda pero que no se pegue en las manos (agrega un poco más de zócalo o harina según sientas que sea necesario).
- Amasar 5 minutos y dejar reposar 15 minutos. Estirar la masa de 1 cm y cortar círculos con un corta galletas, pinchar para que no se inflen al cocinarlas.
- Freír en abundante aceite a 180°, y cuando estén doradas ponerlas en una rejilla



- Para la CHANCACA poner en una olla grande 400 g de Chancaca + 4 tazas de agua fría + 1 trozo de canela + 5 clavos de olor y cuando esté disuelto el bloque de chancaca, agregar 1 cucharada de maicena disuelta en 4 cucharadas de agua fría.
- Agregar las sopaipillas a la chancaca y cocinar unos minutos antes de servir para que se “pasen”.

