

## ENTRADAS

# SOPAIPILLAS SUREÑAS SIN ZAPALLO



### Ingredientes:

- 30 gr de manteca vegetal
- 300 gr de agua bien caliente
- 500 gr de harina sin polvos de hornear
- 5 gramos de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- Aceite

### Preparación

- Disolver 30 gr de manteca vegetal + 300 gr de agua bien caliente (no hirviendo) y revolver hasta que se derrita.
- Hacer un volcán con 500 gr de harina sin polvos de hornear + 5 gramos de levadura seca + 1 cucharada de azúcar + 1 cucharadita de sal + el agua con la manteca derretida, mezclar todo y amasar por 5 min hasta tener una masa suave y brillante.
- Hacer una bola y dejar reposar 15 a 20 minutos. Estirar la masa con un uslero, dejarla bastante delgada ya que crece cuando la estás friendo.
- Cortar con un cuchillo de la forma que quieras y hacer un hoyo en el centro.
- Freír en abundante aceite caliente.
- ¡Comer con pebre o como quieras!

