

POSTRES

SOPAIPILLAS CON SYRUP SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- Zapallo en trozos grandes
- 500 g de harina sin polvos de hornear
- Sal
- Azúcar
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 400 g de puré del zapallo asado
- 60 g de manteca derretida
- Aceite caliente
- Syrup de Maple

Preparación

- Cortar el zapallo en trozos grandes y llevar al horno a 240° hasta que esté asado y tierno. Pasar por un cedazo o Mixear en la mini Pimer para lograr un puré suave y sedoso.
- Poner en un Bowl 500 g de harina sin polvos de hornear + 1 cucharadita de sal + 1 cucharadita de azúcar + 1 cucharadita de polvos de hornear + 400 g de puré del zapallo asado + 60 g de manteca derretida (puedes usar mantequilla).
- Incorporar los ingredientes con las manos, sin amasar mucho, hasta lograr que no se pegue en tus manos. Si es necesario puedes agregar, muy poco a poco, más harina.
- Hacer una bola y tapar la masa para dejar descansar por 20 o 30 minutos. Uslerear, cortar del tamaño que más te guste y pinchar con un tenedor las sopaipillas.



- Freír en abundante aceite caliente hasta que empiecen a dorarse.
- Reservar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
- ¡¡Comer bañada en abundante Syrup de Maple sin azúcar que te va a volar la cabeza!!

