

ENTRADAS

SOPAIPILLAS SUREÑAS CON ZAPALLO



Ingredientes:

- 500 g de harina
- 1 cucharadita de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 500 g de zapallo asado y molido
- 50 g de manteca derretida (o mantequilla)
- Aceite para freír

Preparación

- En un bowl, coloca la harina, la levadura seca, el azúcar y la sal por el borde. Agrega el zapallo asado y molido y la manteca derretida.
- Mezcla primero con una cuchara y luego incorpora las manos para unir todos los ingredientes.
- Pasa la masa a una mesa y amasa durante aproximadamente 5 minutos, hasta obtener una masa suave y elástica.
- Deja reposar la masa durante 40 a 50 minutos. Uslerea la masa hasta dejarla de aproximadamente ½ cm de grosor.
- Con un cortagalletas, corta círculos del tamaño que prefieras y pincha cada uno dos o tres veces con un tenedor.
- Fríe las sopaipillas en aceite caliente, dándoles vuelta para que se doren por ambos lados. Retira y disfruta con el acompañamiento que prefieras.

