ENTRADAS

SOPAIPILLAS CON CAMOTE AL HORNO

Ingredientes

- 1 1/2 taza de camote cocido
- 2 1/2 tazas de harina sin polvos de hornear
- 100 g de mantequilla derretida
- 1 cucharadita de sal
- Agua, solo si hace falta para unir la masa
- Aceite, para pincelar

Preparación

- Pon en un bowl el camote cocido, la harina, la mantequilla derretida y la sal.
- Mezcla con las manos hasta formar una masa suave que no se pegue. Si está seca, agrega agua de a cucharadas; si queda demasiado húmeda, añade un poco más de harina.
- Uslerea la masa. Ten presente que no crece, por lo que debes dejarla del grosor deseado.
- Corta círculos con un cortador o con un vaso y pincha cada uno con un tenedor.
- Pincela con aceite la bandeja del horno, acomoda las sopaipillas y pincela también su superficie.
- Hornea en horno precalentado a 250 °C durante 12 a 15 minutos.

