



Cocina unas ricas sopaipillas

## Descripción

**Las sopaipillas sin duda es uno de los alimentos típicos Chilenos, aprende a portal femenino de Chile.**



En estos días de frío no hay nada más rico que comer algo

delicioso, uno de los alimentos más apetecidos por nosotros son las sopaipillas, para prepararlas necesitas:

## Ingredientes

- 1 taza de zapallo cocido y molido
- 3 cucharadas de manteca derretida
- 1 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina
- ½ taza de leche o agua caliente
- ½ litro o más de aceite para freír

Preparación: Lo primero que hay que tener en cuenta para saber cómo hacer sopaipillas, es hacer una especie de volcán con la harina dejando un hueco al medio, vierte en el centro de este volcán la manteca derretida con la leche o el agua, la sal y el zapallo previamente molido hasta formar una pasta suave, mezcla todo hasta formar una masa suave y elástica, esta no debe tener grumos y no se tiene que pegar a la mesa.

Después debes amasar la masa con un uslero o a mano dejándola de aproximadamente 5mm de grosor, luego cortarla en círculos de 10cm , antes de freírlas se recomienda hacerle pequeños agujeros a la masa

El último paso es freír la masa en un sartén profundo y caliente el aceite a fuego alto, para probar el aceite lance un pequeño trozo de masa, debe burbujear y flotar en la superficie, coloque de 2 a 3 sopaipillas y fríalas 1 minuto por lado. Una vez fritas debes ponerlas en papel absorbente.

### **Fecha de creación**

junio 2016