



YO QUIERO SOPAIPILLAS SELECTA

Las sopaipillas son un clásico de la cocina chilena y las onces familiares, puedes disfrutarlas solas o "pasadas" ¡Además cualquier salsa combina con ella!

YO QUIERO SOPAIPILLAS
recetario musical selecta



Ingredientes Ingredientes



CANTIDAD / 20 UNIDADES
TIEMPO / 45 MINUTOS

- 500g de Harina Selecta sin polvos de hornear
- 250g de zapallo cocido y molido
- 100g de mantequilla
- 5 gr de sal
- Aceite

¡UN PATRIMONIO NACIONAL!

Preparación Preparación

Que un adulto Te Supervise

1

En una olla con agua, cocina el zapallo cortado en cubos para una cocción más rápida. Cuando este listo, muélelo y agrégale mantequilla.

2

Forma un volcán con la harina y deja un espacio al centro para poner la mezcla de zapallo molido más la mantequilla. Agrégale sal y mezcla todo hasta lograr una masa homogénea. Uslearea la masa según el grosor

3

Pinchalas con un tenedor para evitar que se inflen. Luego fríelas en aceite caliente durante 1 minuto aproximadamente. Retíralas y déjalas sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.

4

Enfriar y disfrutar.

