



SOPAIPILLAS PASADAS

Ingredientes

3 ½ Tazas de harina cernida
 1 Cucharadita de polvos de horneó IMPERIAL®
 1 Cucharadita rasa de sal
 1 Taza de zapallo cocido y molido (¼ Kg aprox.)
 40 g de manteca (dos cucharadas soperas)
 Aceite para freír

Almíbar de chancaca
 ½ Kg de Chancaca
 1 Taza de azúcar granulada
 1 Cascarita de limón o naranja
 4 Tazas de agua fría
 3 Cucharaditas colmadas de maicena (optativo)



Dificultad:
Baja



Porciones:
36



Tiempo:
50 minutos

Preparación

1.- Comienza con el almíbar juntando en una cacerola la chancaca con la azúcar granulada, añade la cáscara de naranja y vierte el agua indicada. Lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta disolver completamente la chancaca. Una vez lista disuelve la maicena en un poco de agua fría y agrégala a la cacerola hirviendo, cocina durante unos segundos revolviendo constantemente hasta que la preparación espese. Una vez lista, retira del fuego.

2.- Mientras en un bowl junta la harina con el polvo de horneó IMPERIAL®, añade la sal, el zapallo molido y la manteca previamente derretida y tibia. Comienza a amasar con tus manos hasta obtener una masa compacta que no se pegue en la manos, en el caso que la masa esté un tanto seca, puedes agregar agua de la cocción del zapallo poco a poco.

3.- Estira la masa con la ayuda de un uslero o bien corta pequeños bollos y extiéndelos con la ayuda de tus manos, pincha con un tenedor y fríe las sopaipillas cuidadosamente en una sartén con abundante aceite a temperatura óptima (no excesivamente caliente) a medida

Información Nutricional

Energía:	174 Kcal
Proteínas:	1.2 g
Grasa Total:	6.5 g
Colesterol:	0.0 mg
H. de Carbono:	27.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	1 mg



que estén listas, acomódalas en una fuente con papel absorbente. Deja algunas en la cacerola con el almíbar y reposa unos minutos para luego servir de inmediato.

