



Dificultad:
Baja



Porciones:
24



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

Energía:	74 Kcal
Proteínas:	1.4 g
Grasa Total:	2.2 g
Colesterol:	64 mg
H. de Carbono:	11.7 g
Fibra Dietética:	0,3 g
Sodio:	74 mg

CHAPALELES

Ingredientes

- 1 Taza de agua caliente
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Cucharadita de sal
- ½ Estuche de PURÉ DE PAPAS MAGGI 125 g
- 2 Tazas de harina

Preparación

1.- En un bowl vierte el agua caliente con la mantequilla y la sal, una vez que se derrita la mantequilla agrega el PURÉ DE PAPAS MAGGI, remueve para integrar bien y deja reposar hasta entibiar (casi a frío)

2.- Luego, agrega la harina poco a poco y junta con tus manos hasta obtener una masa compacta que no se pegue en tus manos. Luego separa pequeña porciones y estira con la ayuda de tus manos o un uslero dejando un grosor de 3 mm aproximados y 6 cm de diámetro.

4.- Una vez listo, déjalas sobre los demás ingredientes del pulmay (sobre las hojas de repollo) y cocina normalmente.

Nota

Recuerda que esto debe quedar armado desde un comienzo, y allí se cuentan los minutos de cocción.