

RECIPe

Sopaipilla con Nutella®

Fácil

30 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

2 tazas de harina sin polvo de hornear

1 taza de zapallo cocido y molido

2 cucharadas de manteca

Sal

Aceite para freír

Nutella®

EQUIPO

Recipiente para mezclar

Olla o freidora

Papel absorbente



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

PREPARACIÓN

- 1 En un bowl mezcla todos los ingredientes (sin amasar). En caso de usar harina integral, agrega un poco más de agua tibia.
- 2 Truco para manejar la masa: si la masa se adhiere a tus manos, agrega un poco más de harina. Luego, extiende y corta la masa en discos y aplánalos con las manos hasta que tengan un 1 cm de grosor.
- 3 Pincha las sopaipillas con un tenedor para evitar que se inflen y fríelas en una cantidad generosa de aceite.
- 4 Una vez que estén listas, sírvelas y espárcele Nutella®.
- 5 ¡Disfruta!

**¿Orgullosa de tu progreso en la cocina?
¡Nosotros también!**

Comparte una foto de tu sopaipilla con Nutella® con el hashtag #NutellaAmaChile & #NutellaLovers en redes sociales.