

Sopaipillas

Xile

Myriam Saavedra i Garcès

Ingredients

1 tassa de carbassa cuita
2 tassa de farina
Oli per a fregir
100 g de mantega
Un polsim de sal



Preparació

Primer bulliu la carbassa i després feu-ne un puré espès.

En un bol feu un pou amb la farina i poseu-hi el puré de carbassa, la mantega i un polsim de sal.

Barregeu tots els ingredients fins que la mescla sigui homogènia i la pasta comenci a desenganxar-se dels dits.

Esteneu la massa sobre la taula enfarinada i feu-ne unes boletes de la mida d'una mandarina.

A continuació, aixafeu amb ajuda d'un corró aquestes boletes i feu-ne unes coquetes d'1 cm de gruix.

Després, en una cassola, escalfeu-hi oli molt calent i fregiu les *sopaipillas*.

Quan estiguin fregides, poseu-les a assecar sobre un paper absorbent.

Serviu-les empolvorades amb sucre pel damunt. Podeu posar-hi també mel per sobre.