



Sopaipillas pasadas



★★★★★ 5/5 2 votos Añadir a Favoritos

Revisen el clima y prepárense, porque en cuanto caigan unas gotas, se vienen las sopaipillas pasadas, ¡es ley! Bueno, incluso si no llueve, es una excelente receta para disfrutar acompañado.

PARA: 30 UNIDADES / PREPARACION: 30 MINUTOS / DIFICULTAD: BAJA

- Para las sopaipillas:
- 1 caja de sopaipillas Tortalista Selecta
- 1 taza de agua
- Para la chancaca:
- 1 paquete de chancaca
- Agua
- Ramitas de canela

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Premezcla Sopaipillas



PREPARACIÓN

01.

En un bol mezcla la Premezcla de sopaipillas Tortalista Selecta Selecta con el agua, hasta tener una masa lisa y suave.

02.

Uslerea la masa hasta dejarla de 3 a 4 mm de espesor, corta las sopaipillas con un molde de 6 cm de diámetro aproximadamente y pínchalas con tenedor (¡esto es muy importante!).

03.

Frie las sopaipillas en abundante aceite caliente por alrededor de 2 minutos por lado. Luego retíralas con una espumadera y déjalas reposar en una fuente con papel absorbente.

04.

En una olla agrega la chancaca, agua, unas ramitas de canela y cocina según las instrucciones del envase.

05.

Una vez que esté lista, agrega un par de sopaipillas y déjalas en la olla por unos minutos. Sirve inmediatamente.