

SOPAIPILLAS



INGREDIENTES

2 tazas mezcla 3 harinas

1 taza Zapallo

1 cucharadita Leche en polvo

½ cucharadita Sal

2 cucharadas Mantequilla

1 cucharadita Goma Xantica

1 cucharada Levadura seca (opcional)

1 huevo

PREPARACIÓN

Mezclar INGREDIENTES secos (levadura seca es opcional)

Agregar mantequilla, zapallo, huevo y revolver.

amasar, formar bolitas y aplanar.

Freír de inmediato



MASA EMPANADA DE HORNO



INGREDIENTES

1 taza mezcla tres harinas

1 taza Leche en polvo

1 taza Maicena

2 huevos

4 cucharadas Aceite

Sal a gusto

Chicle de chuño

4 cucharadas Chuño

150 ml Agua

PREPARACIÓN

Juntar en un bol harina, leche en polvo y maicena. Añadir el chicle de chuño.

Amasar.

Añadir huevos y aceite. Amasar nuevamente.

Estirar la masa con las manos húmedas.

Dar forma de disco y añadir el relleno a elección.

Dar forma a la empanada y hornear a 200°C

ALFAJORES



INGREDIENTES

1 Huevo calibre extra

2 Yema de huevo calibre extra

50 gramos de mantequilla

150 grs. mezcla 3 harinas

Pisco a elección.

1 cucharadita rasa de goma xantán

Azúcar flor a gusto (moler en la juguera)

PREPARACIÓN

Hacer una corona con la harina, agregar la goma xantán, mantequilla, huevos, yemas y pisco. Juntar y amasar bien.

Estirar hasta lograr 5 mm de grosor y hacer discos de 5 cms para chilenitos.

Hornear en horno precalentado a 200 grados, cerca de 5 minutos, no más. Deben quedar discos secos, crujientes y pálidos, sin dorar.

Relleno

Dejar enfriar las pequeñas hojarascas hasta que estén frías y secas y rellenarlas con manjar.