



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Sopapillas

Na sopapillas budete potrebovať (20 ks):

240 g hladkej múky
10 g kypriaceho prášku
15 g kryštálového cukru
40 g bravčovej masti
štipku soli
120 ml horúcej vody
rastlinný olej na vyprážanie
práškový cukor a med

A TAKTO NA TO:

Do misy navážte múku, kypriaci prášok, kryštálový cukor, bravčovú masť, štipku soli a horúcu vodu. Všetko spolu dobre vymiešajte. V prípade, že sa cesto lepí, pridajte trochu múky. Vypracované cesto prikryte v mise potravinovou fóliou a nechajte ho 10 minút odpočívať. Oddýchnuté cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku a rozťahnite ho rukami a pomocou valčeka do obdĺžnika. Cesto by malo mať výšku 0,6 mm až 1 cm.

Cesto narežte na 20 približne rovnakých obdĺžnikov. V hrnci rozpáľte olej. Sopapillas vysmážajte v oleji z oboch strán na miernom ohni, kým nezískajú zlatistú farbu. Ihneď po vysmažení ukladajte sopapillas na papierový obrúsok, aby sa zbavili prebytočného tuku.

Pred podávaním šišky poprášte práškovým cukrom a polejte medom. Najlepšie chutia čerstvé.

Tip: Miesto bravčovej masti môžete pokojne použiť rastlinný olej alebo maslo.