



## INGREDIENTES

- 1 taza de harina de trigo (se puede mezclar una parte con avena)
- 1/2 taza de pure de zapallo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/4 cucharadita de sal



Tips: Dejar reposar por más tiempo para que quede más esponjosa.

# SOPAIPILLAS

## Horneadas

### Tiempos

Preparación

10 minutos

Horneado

15 minutos



Fácil



Vegano

## RECETA:

- ✓ Comenzar agregando a un bowl la harina, los polvos y la sal.
- ✓ Dejar un espacio en el medio y agregar el pure de zapallo y el aceite.
- ✓ Mezclar todo y amasar, hasta formar un bollo.
- ✓ Dejar reposar al menos 30 minutos.
- ✓ Usar y dejar de un grosor de unos 5mm, cortar de la forma deseada. Para esto ideal el rodillo de @cocina\_ricaysana que corta perfecto de una sola pasada.
- ✓ Llevar a la lata del horno cubierta por el mat de silicona @cocina\_ricaysana
- ✓ Pinchar con un tenedor y hornear 15 minutos a 180 grados.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana