

Sopaipillas (40 pts.)

2 cdas. Crisco

2 cdtas. de polvo de hornear

2/3 copa de agua caliente (tepida)

2 copas harina

1 cda. sal

aceite

Corta el Crisco en la harina, la sal y el polvo Royal completamente. Añade el agua por cda. Usa un tenedor para que toda la mezcla se moje. Forma esta masa en una pelota y guárdela en el refrigerador (por 30 minutos o por la noche).

En una sartén, calienta el aceite (1-2 pulgadas) hasta 400 grados. Aplasta la masa en una mesa cubierta de harina y córtala en rectangulares de más o menos 3 x 2 pulgadas. File 3 o 4 pedazos a la vez, revolviéndolos una vez, por unos 2 minutos. Drénalos en una toalla de papel. Da 20 sopaipillas.