



ЛЕПЕШКИ СОПАПИЙЯС С ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ И NUTELLA®

ТАРТАЛЕТКИ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС
| БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Количество порций: 16.

Порция: 1 лепешка

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 16 лепешек сопайяс
- 3 плантана среднего размера
- 3 ⅛ столовой ложки канолового масла
- 85 г тыквенных семян
- 170 г пасты Nutella®

СОПАПИЙЯС (мексиканская бездрожжевая тартилья)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 3 1/2 стакана кукурузной массы (кукурузной муки)
- 1/2 стакана муки для выпечки
- 2 ч. ложки пекарского порошка
- 1 ч. ложка кошерной соли
- 1/4 стакана растительного масла
- 2 1/4 стакана теплой воды

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В разогретой до 180 °С духовке слегка подсушите тыквенные семечки.

Лепешки сопапийяс незадолго до подачи обжарьте во фритюрнице при температуре 180 °С, пока они не всплывут (в течение 4–7 минут). Переложите лепешки на бумажное полотенце, чтобы впитать лишний жир.

Следите, чтобы до подачи лепешки не остыли. На каждую лепешку выложите по 1 столовой ложке плантанового пюре. Сверху украсьте узором из пасты Nutella® и посыпьте тыквенными семечками.

СОПАПИЙЯС (мексиканская бездрожжевая тартилья)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В миске для смешивания соедините муку, кукурузную массу,

пекарский порошок, соль и как следует перемешайте. Обильно сбрызните растительным маслом сухие ингредиенты и мешайте, пока смесь не разделится на шарики размером с горошину. Добавьте воды и тщательно перемешайте при помощи деревянной ложки. Очистите ложку от массы и быстро (около 2 минут) замесите тесто руками. Должен получиться однородный шарик. Накройте миску пищевой пленкой и оставьте на 15 минут.

Разделите тесто на 16 шариков. Раскатайте шарики в лепешки толщиной 0,6 см и диаметром около 10 см. Пальцами сформируйте небольшой бортик по краям каждой лепешки. Переложите получившиеся тартильи на противень, застеленный пищевым пергаментом, и накройте полотенцем.

Налейте в кастрюлю растительное масло, чтобы оно покрывало дно приблизительно на 2,5 см, и разогрейте его до 177 °С. Поджаривайте тартильи по одной, один раз переворачивая, до появления золотистой корочки (около 4 минут). Снаружи тартильи должны получиться хрустящими. Выложите поджаренные тартильи на противень, выстеленный бумажным полотенцем, и повторите с оставшейся партией.