

Domplines

2 tazas harina de trigo

1 1/2 cucharadita polvo de hornear (baking powder)

1/4 taza de azucar

1/2 cucharadita de sal

1/4 barra (2 cucharadas) de mantequilla o margarina

1/2 taza agua fria

Juntar todo en un bowl en ese orden y amasar , amasar, amasar...hasta que se forme la masa bien uniforme. Se pone en la nevera a reposar por 1 hora. Se hacen bolitas , se aplastan y se estiran bien... echar a freir en aceite, virar para que se doren por los dos lados. Se pueden servir con bacalao guisado o habichuelas guisadas y arroz blanco.

Aportada por LatinaCook