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