



Irish dumplings



Ingredientes

- **1 tasa** harina
- **1 cuchara mediana** Polvo de hornear
- **1/2 vaso** Agua

**Tiempo de preparación:** 5 (*minutos*)

**Tiempo de cocción:** 15 (*minutos*)

**Autor:** **UruguayIrlanda.com**



**Descripción** Bollos de harina para acompañar otros platos. Recomendado para "Estofado Irlandés" donde se pueden cocer en el mismo caldo una vez finalizado el estofado.



**Preparación** Mezclar la harina y el polvo de hornear. Agregarle agua y mesclar hasta lograr una masa blanda tipo engrudo. Echar una cucharada sopera de esta masa en agua hirviendo. Dejar hervir durante 15 minutos. Los dumplings deben ser húmedos por fuera pero secos y aireados por dentro.



**Sugerencias** Opcional: Se le puede agregar a la masa diferentes elementos para variar su sabor. Estos pueden ser sal y pimienta, hierbas aromáticas, queso de fundir, frutos secos, huevos batidos con leche, etc.

