Sapillos



Atribución de imagen: J. Arias con IA Dall-e

En español: Buñuelos de leche, Repápalos

[*sustantivo masculino plural*]

Dulce hecho con pan, leche, huevo, azúcar, limón y canela.

Los sapillos consisten en una masa de pan duro remojada en leche con huevo, y aromatizada con limón y canela. Esta masa posteriormente se frie en aceite de oliva muy caliente (fruta de sartén) hasta que dora. Se elabora en porciones con forma de pequeñas bolas y se suelen servir en platitos hondos. En ocasiones se sirven en un tazón con un poco de leche de su propia cocción. Es habitual este postre en los meses de verano pero sobre todo es típico de la Semana Santa.

Ver: Peos de monja

• Como es Semana Santa, he preparao unos sapillos, que a estos los gustan mucho.

• Jade una tupa tiempo que nô comemos sapillos ¿Pa qué nô preparas unos pocos pa mañana?

Campos semánticos: Dulces Gastronomía Platos cocinados Postres

Comentarios:

Los "**peos de monja**" o "**sapillos**" son un dulce preparado como una fruta de sartén y muy popular en la provincia de Cáceres. Son muy típicos de zona del Jerte y Campo Arañuelo. Su origen se remonta a la cocina sefardí.

En otras zonas de España e incluso de Latinoamérica existen diversos dulces también llamados "**pedos de monja**".

Origen: expresivo. **Nos entró a través del** castellano antiguo. **Es** castellano con variación de uso. **Se usa en** nuestra zona.

Etimología:

De **sapo**, voz onomatopéyica de origen prerromano derivada del ruido que hacen estos batracios al caer sobre los charcos o sobre la tierra mojada. El postre se llama así porque la masa, una vez frita y flotando en la leche, recuerda la espalda de estos animales.

© Raíces de Peralêda (Peraleda de la Mata, Cáceres, España)
Web: raicesdeperaleda.com