Api con Pastel

Tiempo de preparación: 70 Min



Ingredientes

Api de maíz morado

Agua: 940 miliitros
Maíz morado molido: 140 grs
Panela rallada o azúcar moreno: c/n
Clavo De Olor: 3 Unidades
Naranja para su cáscara: 1/2 unidad
Canela: 2 Ramas

Pasteles

Aceite para freir: c/n
Azucar impalpable: c/n
Harina común: 600 Gramos
Queso Fresco: 400 Gramos
Agua calienta: 310 miliitros
Azúcar granulada: 25 Gramos
Manteca derretida: 456 Gramos
Sal fina: 1/2 cdta

Preparación de la Receta

Api

- Dejar el maíz molido en remojo en 1 ¼ tazas de agua durante 2 horas.
- Verter el maíz remojado en una olla y añadir las 2 ½ tazas de agua restantes, la canela en rama, los clavos de olor y la cáscara de *naranja*.
- Calentar a fuego medio y cocinar durante unos 15 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que la bebida esté suave y sin grumos
- Retirar la cáscara de *naranja* y las *especias* y endulzar a gusto
- Servir caliente.

Pasteles

- Mezclar la *harina*, el azúcar y la sal en un bol

- Añadir la *manteca* derretida, revolver y luego agregar 1 taza de agua caliente, revolviendo hasta que se vuelva difícil
- Si la masa no se une, añadir el 1/4 de taza de agua caliente restante.
- Volcar la masa sobre la superficie de trabajo y amasar a mano hasta que se sienta firme y elástica
- Dividir la masa en 16 partes, colocarlas en un plato, envolverlas y dejarlas reposar durante 30 minutos.
- Estirar cada parte con un palo de amasar en forma ovalada, lo más delgadas posible sin romper la masa
- Colocar un trozo de queso fresco de un lado del óvalo y doblar la masa cubriéndolo y dándole forma de media luna
- Recortar los bordes si se desea y sellaros con un tenedor
- Colocarlos en una bandeja para horno.
- Calentar el aceite en una olla grande (por lo menos 5 centímetros de aceite) y freír los pasteles durante unos 2 minutos, luego darlos vuelta suavemente para cocinarlos otros 2 minutos hasta que se doren
- Cocinar los pasteles en tandas – no llenar la sartén en exceso
- Sacarlos cuando estén listos y dejarlos escurrir sobre una rejilla
- Servir calientes, espolvoreados con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/api-con-pastel