Beignets

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Harina: 5 Tazas
Azucar impalpable: c/n
Bicarbonato De Sodio: 1 cdita
Agua: 1 Taza
Aceite: c/n
Azucar: 1 cda
Leche: 3 Tazas
Levadura fresca: 4 Gramos

Preparación de la Receta

- En un bol pequeño, colocar la *levadura* desmenuzada, el agua tibia y el azúcar
- Mezclar y dejar reposar hasta que esponje, alrededor de 10 minutos.
- En una batidora con el gancho amasador colocado, trabajar la esponja de *levadura* con la leche tibia durante unos segundos.
- Luego agregar la *harina* y el bicarbonato
- Amasar por al menos 10 minutos, hasta obtener una textura lisa y suave
- Con ayuda de un *cornet*, trasladar la masa a un bol, tapar con película de PVC y dejar reposar hasta que duplique su tamaño.
- Retirar la masa levada del bol con ayuda del *cornet* y volcar sobre una superficie de trabajo enharinada
- Trabajar primero con el *cornet*, espolvoreando la masa con bastante *harina*.
- Luego trabajar la masa con las manos hasta formar nuevamente un bollo.
- Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de aproximadamente 1, 5 cm
- Con ayuda de un corta-pasta liso y bien afilado, cortar la masa en cuadrados de alrededor de 5 cm x 5 cm.
- En una olla con abundante aceite, freír los cuadrados de masa de ambos lados, hasta que tomen apenas un *color* dorado.
- Retirar los *beignets* y quitar el exceso de aceite, reservándolos sobre una placa recubierta con papel absorbente
- Espolvorear con abundante azúcar impalpable y servir.

Para saber que el aceite est&eacute

- En su temperatura justa, bota una bolita de masa en el mismo
- Si la bolita sube a la superficie, ya está listo para freír los *beignets*
- Recuerda retirar la bolita.
- Fríe los *beignets* de a 4 o 5 a la vez, dependiendo del tamaño de la olla, para que la temperatura del aceite no disminuya demasiado.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "Repostería con Virginia Sar, Desayunos y Meriendas".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/beignets