

# Crumpets

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Leche:** 260 Mililitros

**Azúcar impalpable:** 2 Cucharadas

**Bicarbonato De Sodio:** 1 Cucharada

**Aceite Neutro:** A gusto

**Confitura de arándanos:** A gusto

**Levadura seca:** 7 Gramos

**Harina 0000:** 220 Gramos

**Sal fina:** A gusto

**Ricota fresca:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl leche tibia, azúcar, *levadura* y dejar reposar durante 15 minutos.
- Tamizar los secos (azúcar impalpable, *harina*, bicarbonato, sal) y hacer una corona y agregar en el centro la mezcla de leche.
- Revolver hasta integrar, cubrir con un paño y dejar durante 45 minutos hasta que esté espumosa.
- Calentar una sartén antiadherente a fuego y enmantecar aros 8 cm de diámetro aprox
- Colocar los aros en la sartén y verter un cucharón de masa (entre la mitad y las tres cuartas partes de su capacidad)
- Cocinar a fuego lento durante 15 minutos o hasta que se formen burbujas en la parte superior y exploten.
- Levantar con cuidado el anillo y dar vuelta
- Cocinar unos minutos más retirar y dejarlos enfriar sobre una rejilla
- Servir con *ricota* fresca y confitura de *arándanos*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crumpets-2>