elGourmet

Crumpets

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Leche: 200 cc
Agua: 150 cc
Levadura: 1 cdita.
Azucar: 1 cdita.
Sal: 1 cdita.
Bicarbonato: 1 cdita.
Rocío de manteca vegetal: cantidad necesaria
Harina 000: 250 g

Preparación de la Receta

- En un bol, colocar la *harina*, el bicarbonato, la *levadura* seca, la sal y el azúcar
- Mezclar bien y reservar.
- En una pequeña olla, calentar la leche hasta justo antes del hervor
- Retirar del fuego y añadir el agua a temperatura ambiente.
- Luego incorporar los líquidos suavemente sobre los secos, mezclando con batidor de mano hasta obtener una textura ligera, muy líquida, y sin grumos.
- Tapar el bol con una película de PVC y dejar reposar toda una noche lejos de cualquier fuente de calor, en un lugar fresco y templado.
- En una sartén a fuego medio, colocar 4 cinturas cortantes rociadas con *manteca* vegetal
- Con una cuchara para helado, verter la preparación en cada molde y cocinar hasta que forme base y se dore
- Luego dar vuelta y terminar la cocción
- Retirar y servir.

- Si no logras la textura líquida, puedes agregar 50 cc más de agua.
- Puedes acompañar los crumpets con queso, mermelada, miel y/o *manteca*.

Para m&aacute

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

Consulta la receta original en