

Crumpets

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche: 200 cc

Agua: 150 cc

Levadura: 1 cdita.

Azúcar: 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 más

- Si recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas los capítulos estreno de "[Virginia Sar, Desayunos y Meriendas](#)"

