

Gulab jamum

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite para freír: Cantidad necesaria

Polvo de hornear: 1 y 1/2 cedita.

Manteca: 4 ceditas.

Leche en polvo: 1 Taza

Leche: 1/4 Taza

Agua: 2 Tazas

Semillas de cardamomo: 5 Unidades

Azúcar: 1 Taza

Sémola fina: 1/4 Taza

Harina: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y las semillas de *cardamomo*.
- Lleve sobre el fuego y deje cocinar hasta que rompa el hervor y se disuelva el azúcar.
- Apague el fuego y reserve.
- En un bowl mezcle la leche en polvo, la *sémola*, la *harina* y el polvo de hornear.
- Incorpore la mitad de la leche, la *manteca* y mezcle.
- Añada más leche y termine de trabajar los ingredientes hasta formar un bollo de masa uniforme.
- Tome porciones pequeñas de masa y forme esferas.
- Fría en abundante aceite caliente hasta que doren.
- Sumerja dentro del agua de *cardamomo* durante 2 horas.

Presentación

- Sirva en recipientes individuales con el agua de *cardamomo*.
- Es importante incorporar la leche poco a poco, porque si se excede con la cantidad de líquido, se corre el riesgo de diluir la leche en polvo y arruinar la preparación.