Gulab jamum



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdita.
Manteca: 4 cditas.
Leche en polvo: 1 Taza
Leche: 1/4 Taza
Agua: 2 Tazas
Semillas de cardamomo: 5 Unidades
Azucar: 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gulab-jamum