

Gulab Jamun por Andrea Dopico

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Agua: 500 mililitros

Bicarbonato: 3 grs

Ghee o mantequilla derretida: 15 grs

Leche en polvo: 125 grs

Azúcar: 600 Gramos

Cardamomo: 2,5 grs

Harina: 30 grs

Yogurt griego: 30 grs

Preparación de la Receta

- Poner una *cacerola* a fuego medio con el azúcar, el agua y el polvo de *cardamomo* y deje *hervir* esta mezcla.
- Reducir al calor a medio-bajo y continuar cocinando hasta lograr una consistencia de sirope.
- Mientras tanto, mezclar la leche en polvo, la *harina*, el *ghee* o la *mantequilla* derretida, el *yogur* y el bicarbonato para hacer una masa suave.
- Dejar reposar durante 5 minutos y luego haga bolas del tamaño deseado mientras se asegura de que las bolas no tengan grietas ni arrugas.
- En un cazo con aceite freír las bolas a fuego medio bajo hasta que estén doradas.
- Escurrir bien y servir con el sirope.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gulab-jamun-por-andrea-dopico>