Gulab Jamun

Ingredientes

Almíbar

Azucar: 200 grs.

Agua: 500 g

Gulabjamun

Pistachos: Cantidad necesaria
Bicarbonato De Sodio: 1 Pizca
Helado de Vainilla: Cantidad necesaria
Leche en polvo: 220 g
Harina de trigo: 110 g
Avellanas: Cantidad necesaria
Cardamomo molido: 1 Pizca
LECHE ENTERA: 250 g
Margarina: 50 g
Aceite de girasol: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una olla, hacer un *almíbar* con el agua y el azúcar
- En un tazón, mezclar la leche en polvo y la *harina*
- Añadir el *cardamomo* y el bicarbonato
- Agregar la *margarina* fundida y templada
- Incorporar, poco a poco, la leche
- Amasar y luego formar pequeños bollos con la masa
- En una sartén con aceite de girasol, freír los *gulab jamun* a fuego medio hasta que se doren mucho y estén crujientes
- Retirar las bolas y escurrir bien
- Luego volcar en el *almíbar*
- Servir el *gulab jamun* templado, acompañado de helado de vainilla y frutos secos picados -pistachos y avellanas-.

- Al hacer el *almíbar*, utiliza una sartén de fondo grueso para que el calor se reparta uniformemente y el azúcar se caramelice casi toda al mismo tiempo.

Para disfrutar a pleno el sabor del helado

ret&iacute

- Ralo del congelador un poco antes de consumir
- Además, te resultará más fácil de servir.

Para m&aacute

- S recetas tan exquisitas como ésta, no te pierdas el programa "Cocina India".

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