

# Loukoumades

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 500 Gramos

**Azúcar:** 2 Cucharadas

**Agua:** 240 Milímetros

**Sal:** A gusto

**Canela:** A gusto

**Levadura seca:** 10 Gramos

**Leche:** 240 Milímetros

**Aceite de girasol:**

**Miel:** A gusto

**Nueces:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl *harina*, *sal*, *levadura seca*, *azúcar*, *agua*, *leche* y revolver con batidor hasta formar una masa muy blanda, tapar con film y dejar levar por 30 minutos.
- Tomar porciones de la masa fermentada con las manos aceitadas y apretar generando una bolita de masa. Dejar caer sobre el aceite caliente, freír hasta *dorar* por sus lados y escurrir sobre papel absorbente.
- Acomodar en una fuente, rociar con abundante miel y espolvorear con canela y nueces picadas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/loukoumades>