Mazamorra y gaznates

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gaznates

Yemas: 8 Unidades
Licor de Anís: 1 cda.
Harina: Cantidad necesaria
Dulce de leche: A gusto
Grasa de pella: 1 cdas.

Mazamorra

Leche: 1 L
Uvas pasas: 50 g
Azucar: 100 grs.
Maíz blanco partido: 250 g
Miel: 2 cdas.
Canela en rama: 1 Unidad
Piel de limón: 3 Tira

Preparación de la Receta

Mazamorra

- Coloque el maíz en un bowl cubra con agua y deje reposar durante 12 horas.
- Cuele y reserve.

Gaznates

- Coloque en un bowl las yemas agregue el *licor* de anís junto con la grasa.
- Incorpore la *harina* y forme una masa firme.
- Mezcle vuelque en la mesada y amase.
- Deje descansar tapada 15 minutos aproximadamente.

- Estire la masa, fina.
- Corte tiras de 2 cm de ancho

Armado

- Para la mazamorra
- Coloque en una olla la leche junto con el azúcar y la miel
- Mezcle.
- Agregue la canela junto con la cáscara de *limón* y lleve al fuego hasta que rompa el hervor.
- Incorpore el maíz y cocine a fuego lento durante 3 horas.
- Antes de finalizar la cocción agregue las papas de uva.
- Para los gaznates
- Envuelva las tiras de masa previamente pintadas con agua, en palitos de madera de 15 cm de largo aproximadamente.
- Presione para unir la masa.
- En una olla con abundante grasa a 170 °C, fría los gaznates hasta que se doren
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Deje enfriar, retire los palitos y rellene con dulce de leche.

Presentación

- Sirva la mazamorra en bowls individuales y decore con un copo de dulce de leche.
- Sirva en un plato los gaznates rellenos con dulce de leche

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mazamorra-y-gaznates