

## **Picarones Peruanos**

Tiempo de preparación: 5 Min



# Ingredientes

#### Jarabe de Cachaca

Agua: 250 miliitros Anís estrellado: 2 unidad

Azúcar Negro: 300 g Canela: 1 Rama Clavo De Olor: 4 unidad Naranja: 1 unidad

#### **Picarones**

Aceite Vegetal: c/n

Agua Carbonatada: 1 1/4 Taza

Anís Molido: 3/4 Unidad

Azúcar Granulado: 1 Cucharada

Camote: 1 TazaHarina común: 300 gSal fina: 1/2 unidadLevadura seca: 7 g

### Preparación de la Receta

- Poner para el almíbar todos los ingredientes a fuego lento, removiendo de vez en cuando, durante 10 minutos.
- Retirar el *almíbar* del fuego y enfriar a temperatura ambiente antes de colar la *naranja* y las especias y enfriar hasta que se vaya a utilizar.
- Mezclar la harina, la levadura, el azúcar, las semillas de anís y la sal en un bol grande
- Añadir el camote y el agua con gas y remover para combinar
- Utilizar una espátula u otro utensilio flexible y bajar la masa de la pared del bol para tenerlo todo- la mezcla será suave y elástica
- Cubrir el bol y colocar en la encimera durante al menos 4 horas, o enfríelo toda la noche
- El reposo no puede pasar las 16 horas.
- Calentar el aceite a 350F (180F) en una olla grande para freír, llenándola sólo hasta la mitad (pero con al menos 2 pulgadas de aceite)
- Tener preparada una bandeja forrada con papel de cocina y una rejilla colocada encima, así como una araña o espumadera, una cuchara de madera y un bol con agua para sumergir la

mano.

- Remover la masa fermentada para desinflarla
- Meter una mano en el agua (intente mantener la otra mano seca y limpia, si puede) y sacar un trozo de masa de unas 2-3 cucharadas
- Enrollar la masa entre los dedos y hacer un agujero en el centro, dejando que el peso de la masa haga que el agujero se abra hasta alcanzar un tamaño mayor, a medida que mueve la masa (puede que esto le lleve varios intentos).
- Dejar caer suavemente y con cuidado el picarones en el aceite y repetir con unos cuantos trozos más de masa, teniendo cuidado de no llenar demasiado la olla
- Utilizar el extremo del mango de la cuchara de madera para mover los picarones y darles la vuelta a mitad de la cocción
- Cocinar los picarones durante unos 5 minutos en total, hasta que estén bien dorados
- Retirar los picones del aceite y colocar en la rejilla para que se escurran y se enfríen un poco
- Repetir con el resto de la masa
- Mientras están calientes, colocar los picarones en un plato y rociar con el almíbar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/picarones-peruanos