

**Creador:** Babanzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Mientras las bolas flotan al freirse, presionarlas suavemente hacia abajo. El relleno puede ser salado también.

## Descripción:

El jian dui es un tipo de pastel chino hecho de harina de arroz glutinoso recubierto con semillas de sésamo por fuera y crujiente y masticable. Su interior es bastante hueco, provocado por la expansión de la masa, y se rellena normalmente con pasta de semilla de loto o alternativamente con pasta de judía negra dulce, y menos comúnmente con pasta de judía roja.

## Ingredientes para 4 personas :

- 225 gr. de harina de arroz 2 cucharadas de azúcar glass
- 80 gr. de azúcar
- 100 ml. de agua
- 1/2 cucharadita de levadura tipo Royal
- Semillas de sésamo
- Anko, nocilla o cualquier otro relleno

## Preparación:

### Paso 1

Hay que hacer una masa pequeña echando en un bol 2 cucharadas de la mezcla de harina de arroz y azúcar glass y 10 ml. del agua. Amasar bien. Llevar algo de agua a ebullición y cocer la masa 2-3 minutos. Sacar a un bol con agua fría.

### Paso 2

En un bol grande mezclar el resto de mezcla de arroz, el azúcar y la levadura.

### Paso 3

Añadir la masa pequeña y romperla con los dedos.

### Paso 4

Agregar lentamente el agua restante ( 90 ml.) mientras vamos amasando. Continuar amasando hasta obtener una masa lisa.

### **Paso 5**

*Dar forma de cilindro largo y cortarlo en 20 partes iguales. Dar forma de bola a cada parte.*

### **Paso 6**

*Dar forma de cuenco a cada bola y echarle un poco de relleno. Sellar completamente y volver a darle forma de bola.*

### **Paso 7**

*Preparar dos cuencos: Uno con agua y otro con las semillas de sésamo. Con una mano mojar rápidamente las bolas en agua y con la otra mano darles vueltas en el sésamo. Presionar varias veces las bolas en el sésamo para que las semillas se peguen en la superficie.*

### **Paso 8**

*Calentar aceite suficiente para que cubra las bolas a 120 °C ( probar la temperatura echando un poquito de masa y cuando burbujee alrededor está listo).*

### **Paso 9**

*Añadir con cuidado las bolas de sésamo, bajar el fuego al mínimo y freir lentamente hasta que estén doradas.*

### **Paso 10**

*Sacar a papel absorbente y dejar enfriar.*