

**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:**

Se pueden comer solos, o con azúcar glass espolvoreado, o acompañado de una salsa dulce para dipear...

## Descripción:

Este snacks nigeriano es crujiente y delicioso. Son una especie de trocitos de donuts especiados. Estos sí que cuando haces pop ya no hay stop.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de harina de trigo
- 50 ml. de nata o leche evaporada
- 50 gr. de azúcar normal 50 gr. de azúcar glass
- 125 gr. de margarina
- 25 ml. de agua
- 1 cucharadita llena de nuez moscada rallada
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

En un bol pequeño echar los dos azúcares y la nata y mezclar bien.

### Paso 2

En un bol grande añadir la harina, una pizca de sal y la nuez moscada. Mezclar bien.

### Paso 3

Añadir la margarina y mezclar bien con las manos hasta obtener algo parecido a pan rallado fino.

### Paso 4

Añadir la mezcla de azúcar y el agua.

### Paso 5

Amasar bien hasta obtener una masa suave pero firme.

## **Paso 6**

*Enharinar la mesa de trabajo y amasar durante 1 minuto. Estirar con un rodillo hasta dejar la masa fina.*

## **Paso 7**

*Cortar tiras de 1 cm. y luego estas tiras en cuadrados de 1 cm.*

## **Paso 8**

*Calentar aceite para freir y cuando esté muy caliente freir los chin chin. ( Un buen método para saber cuando está el aceite es echar un chin chin y cuando éste esté hecho, el aceite está listo).*

## **Paso 9**

*Mover continuamente hasta que adquieran un tono marrón dorado.*

## **Paso 10**

*Hay que freirlos por tandas y no muchos al mismo tiempo.*

## **Paso 11**

*Sacar a papel absorbente y dejar enfriar completamente.*