

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

El jarabe puede aromatizarse con canela, limón, cardamomo, o lo que se desee.

Descripción:

El jalebi es un dulce que se prepara en toda la India, Pakistán y el Medio Oriente. Es un plato tradicional que constituye una parte importante de muchos festivales y celebraciones.[1] El jalebi consiste en una masa frita que luego se remoja en un jarabe de azúcar.

Ingredientes para 4 personas :

- 210 gr. de harina de trigo
- 160 ml de agua
- 2 cucharadas de harina de arroz
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1 1/2 cucharadita de levadura seca (4 gr.)
- 1 cucharada de agua
- 4 hebras de azafrán o colorante
- Jarabe:
- 240 ml de agua
- 200 gr. de azúcar
- 4 hebras de azafrán o colorante

Preparación:

Paso 1

Disolver la levadura en la cucharada de agua tibia y dejar reposar 10 minutos.

Paso 2

En un bol mediano mezclar las harinas. Añadir la levadura, el aceite, el azafrán y los 160 ml de agua. Remover bien hasta que no queden grumos y se forme una masa espesa.

Paso 3

Cubrir con film y reposar 20 minutos.

Paso 4

Mientras reposa hacemos el jarabe: Echar el agua y el azúcar en un cazo y ponerlo a hervir. Cocinar el jarabe hasta que alcance el punto de hilo fuerte. Tarda de 10 a 15 minutos a fuego medio-bajo. Cuando alcance ese punto, retirar del fuego y añadir el azafrán. Mover.

Paso 5

Calentar el aceite para freír.

Paso 6

Meter la masa en un biberón de cocina, en un bote de ketchup bien limpio o en una botella pequeña de agua haciendo un agujero en el tapón.

Paso 7

Verter masa en el aceite en espirales de más o menos 5 cm. de diámetro de ancho. Hacer 3 ó 4 jalebis a la vez.

Paso 8

Freír hasta que estén crujientes y de un color marrón dorado.

Paso 9

Darles la vuelta después de 1 ó 2 minutos.

Paso 10

Retirar a papel absorbente y mientras estén calientes, remojar durante al menos 1 minuto en el jarabe, dándoles la vuelta para que se mojen por los dos lados.