CRONUTS

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Medio

Descripción:

Un rico donust con masa de cruasant

Ingredientes para 4 personas :

- 60 ML de LECHE
- 65 ML de AGUA
- 125 GR. de HARINA FUERZA
- 125 GR. de HARINA TRIGO
- 30 GR. de AZUCAR
- 150 GR. de MANTEQUILLA
- 300 ML. de ACEITE GIRASOL
- 1 NARANJA RALLADURA
- 12 SEMILLAS de CARDAMONO
- 1 CUCHARADITA de SAL
- 7 GR. de LEVADURA EN POLVO PANADERO

Preparación:

Paso 1

En un bol mezlcar la leche, el agua y la levadura, remover bien y reservar.Mezclar las harinas, la sal y el azúcar y tamizar bien.Ir agregando los ingredientes líquidos sobre los sólidos e ir amasando. Una vez bien integrada la masa, añadir la mantequilla en dados y amasar con las manos, finalmente formar una bola. Colocar la bola en un bol y tapar con papel de film, dejar reposar unas 3 horas a temperatura ambiente. Volver a amasar, tapar con film y enfriar 30 minutos. Estirar y doblar en 3 partes, tapar con papel de film y refrigerar 30 minutos. Repetir esta operación 3 veces más cada 30 minutos.Estirar la masa y cortar círculos con un cortador redondo y hacer los agujeros, reservar a temperatura ambiente 30 minutos para que leven. Freir los cronuts en aceite bien caliente, yo eché en el aceite una rodajita de piel de naranja y cuatro semillas de cardamomo, para darles un poco de aroma, darles la vuelta y vigilar que no se quemen.Colocar los cronuts fritos sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.