

**Creador:** Cobra **Recetizador:** Sussi Jurado



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

Como hacer porras en casa.

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 gm de harina fuerte o candeal
- 500 gm de agua
- 60 gm de levadura prensada de panaderia
- 6 gm de sal

## Preparación:

### Paso 1

calentar el agua con la sal hasta que hierva, separando una pequeña cantidad cuando esté tibia, para desleir la levadura ( la levadura es un hongo vivo que a más de 40° c. muere y pierde su eficacia) se puede sustituir por levadura de cerveza, la marca maizena es muy buena y viene en sobrecitos. Tamizar la harina y cuando hierva el agua añadirla ya fuera del fuego, trabajandola fuertemente con un palo o cucharón de madera, añadirle la levadura y seguir moviendo hasta que la masa desprege de las paredes y quede lisa y untuosa. tener el aceite previamente calentado y con una churrera o una manga pastelera y boquilla rizada ir echandola en el aceite caliente, levantar un poco el centro para que se dore toda por igual y voltear cuando esté un lado dorado. Al ser cantidades pequeñas se pueden utilizar unos palillos chinos. Dejar escurrir sujetando la rosca por encima del aceite unos segundos.