Porras

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

Creador: Cobra **Recetizador:** Rlópez



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 40º 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 fuertmente con un palo o cucharón de madera, añadirle la levadura y seguir moviendo hasta que la masa despegue 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.