

Creador: Babanzo **Recetizador:** Magali Vázquez



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

He visto que puede rellenarse con lo que se quiera... será cuestión de probar.

Descripción:

You Tiao viene a ser más o menos, salvando las distancias, como los "churros chinos", el concepto es el mismo, masa frita.

Ingredientes para 4 personas :

- 400 gr. de harina de trigo
- 1 taza de agua tibia
- 1 1/2 cucharadita de levadura tipo Royal
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 3/4 cucharadita de sal
- Aceite de girasol para freír

Preparación:

Paso 1

Video de como hacerlo, está en inglés. En el video se hace de otra manera diferente a como yo lo he puesto, podeis probar ambas y ya decidir cual es la que mejor os queda.

Paso 2

Disolver el Royal y el bicarbonato en el agua salada.

Paso 3

En un bol echar la harina y la mezcla anterior.

Paso 4

Mezclar todo bien hasta obtener una masa pegajosa y desigual.

Paso 5

Cubrir la masa y dejar en reposo 20 minutos.

Paso 6

Amasar un par de minutos y dejar reposar otros 20 minutos.

Paso 7

Amasar otros 2 minutos y de nuevo 20 minutos de reposo.

Paso 8

Volver a amasar 2 minutos y pasar la masa a un bol engrasado. Cubrirla y dejar 1 hora de reposo.

Paso 9

Formar un rectángulo con la masa y dividirla en 3. Envolver cada porción en papel film y dejar en la nevera toda la noche.

Paso 10

Presionar suavemente la masa manteniendo el rectángulo.

Paso 11

Estirar con delicadeza y cortar tiras de dos dedos de grosor.

Paso 12

Poner dos juntas (una encima de la otra) y presionar el centro con un palillo engrasado.

Paso 13

Estirar un poco antes de echarlos en el aceite bien caliente.

Paso 14

Dar vueltas constantemente y sacar cuando estén bien dorados.