

**Creador:** Babanzo **Recetizador:** ana pazos ménd



**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 freir

## 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.*