

Banh Tieu (VIETNAM)



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

Creador: Babanzo **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Un truco para que se haga el agujero interior, es mojar un pincel de cocina en agua, secarlo y pintar con ese agua el borde del círculo.

Descripción:

Por sí solos están deliciosos, pero al tener ese espacio interior, pueden rellenarse de lo que se quiera, tanto dulce como salado.

Ingredientes para 4 personas :

- Mezcla de levadura:
- 2 cucharadas de agua templada
- 2 cucharaditas de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- Masa:
- 120 gr. de harina de trigo
- 120 ml de agua templada
- 1 cucharadita de levadura tipo Royal
- Semillas de sésamo

Preparación:

Paso 1

Hacer la mezcla de la levadura y dejar en reposo 15 minutos.

Paso 2

Mezclar la harina y la levadura Royal.

Paso 3

En un bol añadir la mezcla de levadura y echarle el agua templada.

Paso 4

Añadir la harina y mezclar bien.

Paso 5

Si la masa está muy húmeda añadir 1 cucharada de harina.

Paso 6

Si fuese necesario, añadir más harina hasta hacer una masa suave.

Paso 7

Cubrir con film dejando un poco sin cubrir para que salga aire. Dejar en reposo 1 hora.

Paso 8

Después del reposo amasar un poco.

Paso 9

Usar 30 gr. de masa para cada pastel (más o menos el tamaño de una pelota de ping-pong).

Paso 10

Aplanar un poco, cubrir de semillas de sésamo y con un rodillo, amasar hasta tener círculos de 2-3 mm de espesor (muy fino).

Paso 11

Calentar aceite y freír de uno en uno dándole vueltas continuamente. Cuando estén bien dorados retirar a papel absorbente.

Paso 12

Cortarlos con unas tijeras y si se desea, rellenar con lo que se quiera.