

Creador: Babanzo **Recetizador:** lorella vitale



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para que tenga esa forma, se deben freir en un recipiente especial llamado appakaraí.

Descripción:

Este es un postre muy típico del sur de la India. Se suele tomar en el desayuno o como aperitivo. El appam es un tipo de elaboración, dependiendo de los ingredientes adquieren un nombre u otro, por ejemplo, este es Nei porque significa (ghee... mantequilla clarificada) que es donde inicialmente se freían. En la receta original se usa un tipo de azúcar extraído de las palmeras, imposible de conseguir donde yo vivo, se sustituye por azúcar moreno o por panela (un tipo de azúcar que venden en los sitios donde hay productos latinos).

Ingredientes para 4 personas :

- 65 gr. de harina de trigo
- 90 gr. de harina de sémola
- 75 gr. de harina de arroz
- 200 gr. de azúcar moreno o panela rallada
- 75 gr. de coco rallado
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 pizca de sal
- Agua

Preparación:

Paso 1

Poner todos los ingredientes en un bol y añadir agua hasta conseguir una masa suave y lisa.

Paso 2

Dejar reposar 15 minutos.

Paso 3

Calentar el aceite y echar cucharadas de la masa y freir por ambos lados hasta que estén dorados.

Paso 4

Retirar a papel absorbente y servir calientes.