

Creador: Babanzo **Recetizador:** marocallejon



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Mientras las bolas flotan al freirse, presionarlas suavemente hacia abajo. El relleno puede ser salado también.

Descripción:

El jian dui es un tipo de pastel chino hecho de harina de arroz glutinoso recubierto con semillas de sésamo por fuera y crujiente y masticable. Su interior es bastante hueco, provocado por la expansión de la masa, y se rellena normalmente con pasta de semilla de loto o alternativamente con pasta de judía negra dulce, y menos comúnmente con pasta de judía roja.

Ingredientes para 4 personas :

- 225 gr. de harina de arroz 2 cucharadas de azúcar glass
- 80 gr. de azúcar
- 100 ml. de agua
- 1/2 cucharadita de levadura tipo Royal
- Semillas de sésamo
- Anko, nocilla o cualquier otro relleno

Preparación:

Paso 1

Hay que hacer una masa pequeña echando en un bol 2 cucharadas de la mezcla de harina de arroz y azúcar glass y 10 ml. del agua. Amasar bien. Llevar algo de agua a ebullición y cocer la masa 2-3 minutos. Sacar a un bol con agua fría.

Paso 2

En un bol grande mezclar el resto de mezcla de arroz, el azúcar y la levadura.

Paso 3

Añadir la masa pequeña y romperla con los dedos.

Paso 4

Agregar lentamente el agua restante (90 ml.) mientras vamos amasando. Continuar amasando hasta obtener una masa lisa.

Paso 5

Dar forma de cilindro largo y cortarlo en 20 partes iguales. Dar forma de bola a cada parte.

Paso 6

Dar forma de cuenco a cada bola y echarle un poco de relleno. Sellar completamente y volver a darle forma de bola.

Paso 7

Preparar dos cuencos: Uno con agua y otro con las semillas de sésamo. Con una mano mojar rápidamente las bolas en agua y con la otra mano darles vueltas en el sésamo. Presionar varias veces las bolas en el sésamo para que las semillas se peguen en la superficie.

Paso 8

Calentar aceite suficiente para que cubra las bolas a 120 °C (probar la temperatura echando un poquito de masa y cuando burbujee alrededor está listo).

Paso 9

Añadir con cuidado las bolas de sésamo, bajar el fuego al mínimo y freir lentamente hasta que estén doradas.

Paso 10

Sacar a papel absorbente y dejar enfriar.