

Picarones Kup Tatlısı

Toplam 95 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 2/10

Picarones, bal kabağı ve tatlı patates püresinden hazırlanan mayalı hamurun halka formunda kızartılmasıyla şurubu servis edildiği klasik bir Peru tatlısıdır. Lima sömürge mutfağında doğmuştur.

Malzemeler

- 1 su bardağı Bal kabağı püresi
- 1 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Şurup
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 0.5 su bardağı Tatlı patates püresi
- 1 çay kaşığı Kuru maya
- 0.5 çay kaşığı Anason tohumu
- 2 adet Karanfil
- 1 adet Tarçın çubuğu

Yapılışı

- Bal kabağı ve tatlı patates püresini 110°C'de erittiğin mayayla karıştırıp un ve anason tohumunu ekleyip pürüzsüz hamur yoğur, üstünü örtüp 60 dakika mayalandır.
- Eli yağla, hamurdan ceviz büyüklüğünde parça al, ortasını parmakla delik açıp halka şekillendir.
- 175°C derin yağda her taraf altın rengine gelene kadar 4-5 dakika kızartıp kağıt havluya al.
- Esmer şeker, tarçın çubuğu, karanfil ve yarım su bardağı suyu kısıtla 10 dakika pişirip koyu kıvamda getir.
- Sıcak picarones'i tabağa al, üzerine sıcak chancaca şurubu gezdirip hemen servis et.

PÜF NOKTASI

Lokmalar küçük yapmak şurubun daha iyi işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları 110°C'de kızartıp, üstüne şurup ve ceviz kılı ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş