

Picarones

Toplam 90 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 2/10

Picarones, balkabağı ve tatlı patatesli hamurun kızartılmasıyla hazırlanan, Meksika benzeri şurupla servis edildiği, Peru sokak tatlıları arasında bulunan örneklerinden biridir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Balkabağı püresi
- 1 su bardağı Tatlı patates püresi
- 2 su bardağı Un
- 1 paket Instant maya
- 2 su bardağı Ayçiçek yağı
- 1 su bardağı Şurup

Yapılışı

1. Balkabağı ve tatlı patates püresini unla karıştırın.
2. Maya eklenmiş hamuru 45 dakika mayalandırın.
3. Ellerinizi ıslatıp hamuru halka şekline getirin.
4. Halkaları 170°C yağda 4 dakika kızartın.
5. Şurupla sıcak servis edin, dış kabuk sertleşmesin.

PÜF NOKTASI

Hamuru çok sert bırakmamak için kızartma süresinin boş ama yumuşak kalmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine şurup gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten