

Picarones

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

8 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 2/10

Picarones, balkabağı ve tatlı patatesli hamurun kızartılmasıyla hazırlanan, Peru sokak tatlıları arasında bilinen 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 un ve mayayla karıştırarak yumuşak hamur hazırlayın.
2. Hamuru üzeri kapalı kaptaki 40 dakika mayalandırın.
3. Ellerinizi 1 slatı pamurdan halka şekilleri verin.
4. Picaronesleri kızgın yağda her iki yüzü altın renk alana kadar kızartın.
5. Şurubu üstüne gezdirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine şurup gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten