Banh Bo Hap (VIETNAM)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si despues del reposo de 30 minutos tras colorear hay espuma en la superficie, hay que quitarla.

Descripción:

Estos pasteles vietnamitas son deliciosos y muy fácil de reconocer. Son dulces, suaves y húmedos, y cuando se corta tienen panales a lo largo que le dan su textura ligera y esponjosa. Su traducción literal es " pasteles vaca ".

Ingredientes para 6 personas :

- depende del tamaño del molde. de (Más o menos unos 30 pastelitos)
- Mezcla de levadura:
- 60 ml de agua tibia
- 1 cucharadita de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- Masa principal:
- 250 gr. de harina de arroz
- 40 gr. de maicena
- 250 ml de agua
- Resto de ingredientes:
- 200 ml. de leche de coco
- 150 gr. de azúcar
- 125 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite de girasol
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- Colorante (azul, rojo, amarillo)

Preparación:

Paso 1

Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Reposo 10 minutos.

Paso 2

En un bol grande añadir la harina de arroz, la maicena y los 250 ml de agua. Mezclar hasta obtener una crema homogénea.

Paso 3
Añadir la mezcla de levadura y mezclar.

Paso 4
Cubrir con film transparente y dejar en reposo durante 2 horas.

Paso 5
En otro bol, añadir el azúcar, la vainilla, los 125 ml. de agua y la leche de coco. Mezclar hasta que se haya disuelto el azúcar.

Paso 6
Meter en el microondas durante 1 minuto.

Paso 7
Dejar templar y mezclar con la crema despues de reposar.

Paso 8
Colar la mezcla.

Paso 9
Dividir la mezcla en tantas porciones como colores vayamos a usar (esto de colorear es opcional) y dejar en reposo 30 minutos.

Paso 10
Llenar una olla para cocer al vapor a 3/4 de su capacidad con agua y llevarla a ebullición.

Paso 11
Engrasar flaneras pequeñas (o cualquier otro molde que tengamos pequeño o vasitos de chupito, etc...) con el aceite de girasol, ponerlas sobre la superficie con agujeros de la olla a vapor y dejar 1 minuto al vapor.

Paso 12
Llenar las flaneras dejando un poco del borde y cocer al vapor 6 minutos.

Paso 13
A los 3 minutos de cocción, quitar la tapader y secar el agua que tenga para que no caiga en los pasteles. (Tambien para saltarnos esto, se puede poner un paño limpio en la tapadera para que absorva el agua del vapor de cocción).

Paso 14
Sacar las flaneras y dejar enfriar 5 minutos. (si tenemos más moldes seguir cociendo los pasteles)

Paso 15
Si no tenemos más moldes que los que hemos usado, despues de los cinco minutos sacar los pasteles y repetir el proceso desde el paso 11.