Chin Chin (NIGERIA)

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

Creador: Babanzo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se pueden comer solos, o con azúcar glass espolvoreado, o acompañado de una salsa dulce para dipear...

Descripción:

Este snacks nigeriano es crujiente y delicioso. Son una especie de trocitos de donuts especiados. Estos sí que cuando haces pop ya no hay stop.

Ingredientes para 4 personas :

- 500 gr. de harina de trigo
- 50 ml. de nata o leche evaporada
- 50 gr. de azúcar normal 50 gr. de azúcar glass
- 125 gr. de margarina
- 25 ml. de agua
- 1 cucharadita llena de nuez moscada rallada
- Sal

Preparación:

Paso 1
En un bol pequeño echar los dos azúcares y la nata y mezclar bien.

Paso 2
En un bol grande añadir la harina, una pizca de sal y la nuez moscada. Mezclar bien.

Paso 3
Añadir la margarina y mezclar bien con las manos hasta obtener algo parecido a pan rallado fino.

Paso 4
Añadir la mezcla de azúcar y el agua.

Paso 5
Amasar bien hasta obtener una masa suave pero firme.

Paso 6

Enharinar la mesa de trabajo y amasar durante 1 minuto. Estirar con un rodillo hasta dejar la masa fina.

Paso 7

Cortar tiras de 1 cm. y luego estas tiras en cuadrados de 1 cm.

Paso 8

Calentar aceite para freir y cuando esté muy caliente freir los chin chin. (Un buen método para saber cuando está el aceite es echar un chin chin y cuando éste esté hecho, el aceite está listo).

Paso 9

Mover continuamente hasta que adquieran un tono marrón dorado.

Paso 10

Hay que freirlos por tandas y no muchos al mismo tiempo.

Paso 11

Sacar a papel absorvente y dejar enfriar completamente.