

Recetario de Januka Recertas para freir



La comunidad Haderej tambien cocina









Receta de Buñuelos

- 1 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de polvo de hornear Agua de anis

MIEL

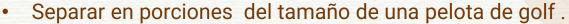
- 1 pieza de piloncillo
- 1 rajita de canela
- 2 clavos de olor
- 1 taza de agua



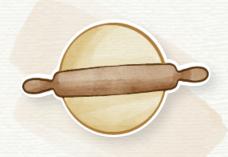
- En un bowl, mezclar la harina, con la sal, azucar y polvo para hornear y revolver.
- Agregar la vainilla y agregar el agua de anis, poco a poco, para ir amasando.
- Amasar hasta que la masa se despege de las manos, formar una bola.
- Colocar en bowl (agregar tantito aceite con una servilleta alrededor de todo el bowl para que no se pegue la masa), la masa.
- Con la servilleta o con una brocha, un ligero toque de aceite a la superficie de la masa para que no se seque durante el reposo, dejarla reposar durante 40 min.



Bolitas



- Ocupar un rodillo para ir dando forma de tortilla a las porciones.
- Dejarlas orear unos 10 minutos a cada tortilla
- En un sartén con aceite caliente a fuego medio, y con 2 cucharas de madera, sofreír la tortilla por los dos lados, aprox 15-20 segundos, (hasta que la superficie tome un color marrón claro).
- Escurrir el buñuelo en una coladera, y pasarlo a un plato donde se espolvorea antes de que se enfrie con azúcar.







- 150 gr de harina de trigo.
- 200 ml de agua.
- 50 ml de leche.
- 40 gr de mantequilla sin sal.
- 3 huevos
- 5 gr de levadura o Royal.
- Una pizca de sal.
- 1 cucharada de Azúcar
- Azúcar glass y canela en polvo para decorar. (opcional)



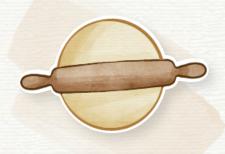


- Tamizar la harina unas 3 veces minimo para quitar los grumos.
- En una olla pon al fuego la leche + la mitad del agua + la mantequilla + el azúcar + la sal
- Dejar entibiar esta mezcla, y vaciarla en un bowl, donde previamente esta la harina tamizada.
- Revolver los ingredientes perfectamente.
- Agregar a la mezcla un huevo y batir
- Agregar, el segundo, y batir
- Agregar el tercero junto con la levadura o el royal y batir.
- Incorporar todo y seguir amasando hasta que este uniforme





- Dejar reposar la masa en el bowl tapándola con un trapo durante 1 hora aprox.
- En un sarten hondo, colocar aceite y dejarlo calentar a fuego alto, para después bajar a fuego medio.
- Separar la masa en porciones (bolitas), irlas apartando y dejarlas orear.
- Colocarlas en el aceite y freírlas (darles vueltas ya que flotan).
- Colocarlas en plato con papel o servilleta para quitar exceso de aceite.
- Al final las puedes espolvorear de azúcar glass o canela.







Bolitas de buñuelos Rellenas de Nata o Queso Philadelphia

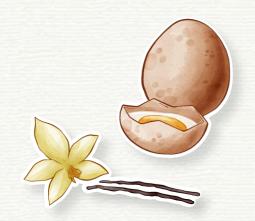


- 150 gr de harina de trigo.
- 200 ml de agua.
- 50 ml de leche.
- 40 gr de mantequilla sin sal.
- 3 huevos
- 5 gr de levadura o Royal.
- Una pizca de sal.
- 1 cucharada de Azúcar
- Azúcar glass y canela en polvo para decorar. (opcional)





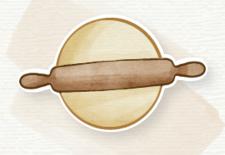
- Tamizar la harina unas 3 veces minimo para quitar los grumos.
- En una olla pon al fuego la leche + la mitad del agua + la mantequilla + el azúcar + la sal
- Dejar entibiar esta mezcla, y vaciarla en un bowl, donde previamente esta la harina tamizada.
- Revolver los ingredientes perfectamente.
- Agregar a la mezcla un huevo y batir
- Agregar, el segundo, y batir
- Agregar el tercero junto con la levadura o el royal y batir.
- Incorporar todo y seguir amasando hasta que este uniforme



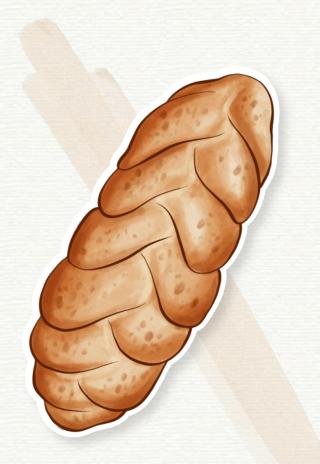




- Dejar reposar la masa en el bowl tapándola con un trapo durante 1 hora aprox.
- En un sartén hondo, colocar aceite y dejarlo calentar a fuego alto, para después bajar a fuego medio.
- Separar la masa en porciones (bolitas), se apartan y se dejan orear.
- Colocarlas en el aceite y freírlas (darles vueltas ya que flotan).
- Colocarlas en plato con papel o servilleta para quitar exceso de aceite.
- Al final con un cuchillo se abren a la mitad, sin cortar todo.
- Se dejan enfriar, mientras se espolvorean con azucar
- Se rellenan de Nata o de queso Phidalelphia







- 6 Rebanas de pan de un día anterior
- (puede ser bolillo y se ahí se saca las rebanadas)
- 1 litro Leche
- Huevo
- Aceite
- 6 cucharadas de Azúcar
- Aceite de Girasol
- 1 rajita de canela



- Infusionar la leche colocar en un recipiente la leche, junto con la canela, el azúcar y una cascara de limón-
- Dejar hervir y posteriormente dejar enfriar.
- En un refractario colocar las rebanadas de pan y cubrirlos con la leche, dejarlas remojar durante 40 minutos, si falta leche agregar más.
- En un bowl colocar el huevo y agitarlo.
- Colocar un sarten y calentar el aceite de girasol a fuego alto.
- Se toman los panes con las dos manos, se capea con el huevo





- Después de capearse, se colocan en el aceite
- Esperar a que doren, dar la vuelta.
- Las orillas deben de estar fritas, se escurren, se sacan y se sirven en plato.
- Se puede agregar miel o mermelada a gusto de cada persona.







- 500 grs de harina de trigo
- 3 huevos
- 1/2 taza de leche tibia
- 1barra de mantequilla de 90 gramos
 - 1/2 taza de azúcar
- 1cucharadita de sal
- 2 sobres de levadura seca o 2 cucharadas soperas (20 grs)
- Cortador de 7 cm de diámetro para el contorno cortador de 3 cm de diámetro para el centro





- Entibiar la leche en un recipiente, se agrega una cucharada sopera de azúcar y se agrega la levadura.
- Después de unos 10 minutos esta mezcla estará lista.
- En un bowl tamizar la harina, se agrega la mantequilla derretida, los huevos, el resto de la azúcar, la sal y la levadura con la leche.
- Amasar hasta que todo se integre.
- Dejar reposar durante 1 hora.
- En la mesa de trabajo, hay que amasar de nuevo, con ayuda de un rodillo expandir la masa, debe de quedar de 1cm de grosor aproximadamente.





- Con ayuda de los cortadores, se hacen las circunferencias externas y después las internas.
- Las piezas resultantes se dejan orear, se espolvorea un poco de harina sobre ellas. (30 minutos aprox)
- En un recipiente se calienta aceite, a un fuego bajo, se voltean varias veces, hasta que estén doradas, puedes ayudarte con un palito para sacarlas y dejarlas escurrir.
- Espolvorear con azúcar y listas.
- Pueden partirse a la mitad y agregarle frutas, como las imágenes a continuación.
- Incluso derretir chocolate y sumergirlas para una cubierta chocolatada.











Empanadas fritas de queso



- 500 g de Harina Selecta.
- 1 cdta. de sal
- 1 cda. de vino blanco
- 250 ml de agua tibia
- 25 g de Mantequilla
- Queso Oaxaca o Manchego



- En un bowl mezclar la harina, con la sal, agregar la mitad de agua tibia, la mantequilla y el vino blanco.
- Amasar con las manos, agregar el resto del agua, según lo vaya necesitando la masa.
- Forma una bola, cubrirla con un plástico y dejarla reposar por 10 minutos en el refrigerador.
- Formar bolitas y ocupando un rodillo alargar la masa de forma circular, se puede usar la maquina de hacer tortillas.
- Rellenar con trozos de queso, y si tiene una ramita de Epazote mucho mejor, cerrar a la mitad y presionar la unión con un tenedor.
- Freirla hasta que este dorada por los dos lados







- 1 taza de agua (250 ml.)
- 1 taza de harina (120 gr.)
- 1 pizca de sal
- 20 gr. de mantequilla
- Aceite de girasol (para freír)
- 200 gr. de azúcar



- Poner a calentar el agua en una olla o cazuela.
- Añadir la mantequilla y una pizca de sal, moverle hasta que se funda con el agua.
- Cuando empiece a hervir, agregar la harina, sin dejar de mover con una cuchara de madera, hasta que se absorba toda el agua y la masa no se pegue a la olla.
- Si la masa queda dura, agregar un poco más de agua.
- Colocar la masa en un bowl, taparla con un plástico, dejarla reposar hasta que este a temperatura ambiente.



Cocimiento

- Colocar la masa en una manga pastelera o en su caso en una bolsa de plástico y hacer un pequeño agujero en la parte inferior (formar un cucurucho).
- Colocar en una cazuela el aceite a fuego alto, cuando el aceite este en su punto, presionar la manga para que salga la masa sobre el aceite.
- Freir de 2 a 3 churros por vez, ya que se enfría el aceite.
- Sacar los churros y ponerlos en un papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
- Espolvorear con azúcar o canela









- 4 plátanos machos
- Aceite de girasol (para freír)
- Leche condensada (Lechera)
- Mermelada del sabor favorito

Si se quieren capeados

- 4 plátanos machos
- Aceite de girasol (para freír)
- Leche condensada (Lechera)
- Mermelada del sabor favorito
- 100 gr harina
- 1 huevo
- ½ taza de leche
- 30ml de ron o anis



- Partir los plátanos a la mitad y posteriormente a la mitad, para sacar 4 tiras por cada plátano.
- Colocar en un refractario, las partes de los platanitos, y vaciar el ron o anis en ellos, moverlos con cuidado con una palita de madera para que se impregne el licor, unos 15 min.
- * Si se desean capear, se prepara en un bowl, la yema, con la azúcar y se bate con batidora, hasta que blanquee.
- * La yema se bate en otro recipiente a punto de turron.
- En el bowl de la yema se agrega la harina y se mezcla, se agrega la leche, hasta que se genere una pasta como si fuese de hotcakes. Se bate bien la mezcla y se incorpora la clara, se sigue revolviendo.



Cocimiento

- Preparar un sarten con el aceite a fuego medio.
- Si los plátanos no van capeados, se doran los plátanos directamente.
- Si los plátanos van capeados, se meten a la mezcla y se depositan en el aceite hasta que doren.
- Se sacan y se colocan en papel absorbente.
- Se sirven en plato, con mermelada o con bolas de nieve







- 4 Cebollas
- 150g Harina de trigo
- 1 huevo
- · 200 ml de leche
- Pan molido
- Royal
- Papikira
- Pimienta
- sal



- Cortar la cebolla en aros de aproximadamente 1cm de grosor, separarlas cuidadosamente, solo usar los aros grandes.
- En un plato combinar la harina, el royal, sal y paprika.
- Agregar la leche, pimienta y el huevo, batir hasta que no existan grumos
- Pasar los aros por esta mezcla y sacudirlos ligeramente.
- Pasarlos por el pan molido
- Freirlos en el sartén con suficiente aceite a temperatura alta
- Ya que estén dorados sacarlos y colocarlos en una toalla absorbente para quitar el exceso de aceite







- ½ lata de leche evaporada CARNATION CLAVEL
- ½ taza de agua mineral
- · 1 huevo
- ½ taza de Miel de maple
- 1½ taza de harina de trigo
- 1 cucharada de Canela molida
- 4 Platanos
- Aceite de girasol
- · Leche condensada La lechera-
- · Palitos de madera para banderilla



- Mezclar en un bowl la leche evaporada, con el huevo el agua mineral, la miel de maple, la harina de trigo y la canela.
- Dejar reposar por unos 10 min
- Meter los plátanos enteros en ésta mezcla, escurrirlos un poco.
- Preparar un sartén con aceite a fuego alto.
- Freír los plátanos en el aceite, hasta que esten dorados, separarlos en un plato.
- Cuando estén tibios, colocar el palillo en la base del plátano.
- Recubrir con lechera o chocolate







- 6 bolas de helado de vainilla bien congeladas
- 1 huevo
- 1 taza de harina
- 1 tazas de pan molido
- 1/2 taza de coco rallado
- Aceite vegetal
- Chocolate líquido
- · Crema batida



- En un recipiente mezcla el huevo, la harina y 3/4 de taza de agua para formar una pasta espesa; reserva.
- En un platón combina el pan y el coco; reserva. En una sartén hondo calienta suficiente aceite (debe estar casi hirviendo).
- Sumerge las bolas de helado en la preparación de huevo, cúbrelas con la mezcla el pan y fríelas en el aceite; retíralas casi de inmediato para que no se deshagan con el calor.
- Sirve y acompaña con chocolate líquido y crema batida al gusto.







- 2 kilos de papas lavadas y peladas
- 2 Cebollas
- 4 Huevos
- ½ Cucharada de levadura en polvo
- 1 Cucharada de pimienta negra
- 1 o 2 Cucharaditas de sal
- 4 Tazas de aceite de girasol





- Rallar las papas y cebollas en finas tiras (ocupar rayador de queso, agrega un poco de jugo de limón para evitar que se oxide la papa.
- Coloca la rayadura en una coladera y presiona para sacar el máximo de agua.
- En otro recipiente, coloca las papas y las cebollas, junto con el huevo, la sal y la pimienta.
- Coloca el aceite en un sartén, agrega con una cuchara una porción de la mezcla, dejar que se fría, los latkes deben de quedar dorados.
- Pásalos por papel para quitar el exceso de aceite.
- A disfrutar los Laktes





Compartiendo en comunidad