

LA RECETA

KNIAKIACHL

CULTURA

06_02_2021



Ingredientes

Para la masa

500 g de harina blanca

230 ml de leche

3 yemas de huevo

25 g de levadura

1 cucharadita de azúcar

70 g de mantequilla blanda

Ralladura de limón al gusto

2 cl de ron

Aceite para freír

Para la guarnición

Azúcar glasé

Mermelada de arándanos

La masa se deja reposar toda la noche preparándola la noche anterior de la siguiente manera: disolver la levadura en la leche. Añadir los demás ingredientes y amasar hasta que la masa esté suave y lisa. Poner la masa en un bol y dejarla reposar tapada hasta el día siguiente.

Sacar la masa del bol y formar un rollo. Dividir en unos 12 trozos y formar bolas. (Si se quiere preparar la masa con antelación, es bueno saber que las bolas de masa sin freír se conservan bien en el congelador). Dejar reposar de nuevo tapado durante una hora aproximadamente.

Calentar el aceite en una sartén. Trabajar cada bola con las dos manos y crear un hueco en el centro (dando lugar a bordes más gruesos). Sumergirlas en el aceite y freírlas por ambos lados, teniendo cuidado de mojar la parte superior con la grasa utilizando un cucharón para que se hinche. Escurrir sobre papel absorbente.

Espolvorear con azúcar glas y servir con mermelada de arándanos.

Consejo: Los *kniakiachl* son deliciosos si se comen recién fritos.