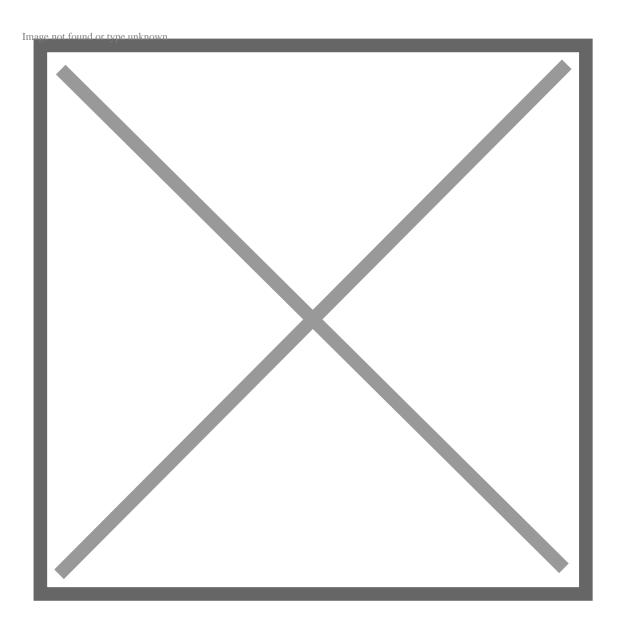


LA RECETA

KNIAKIACHL



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.