

Mandazi (donuts africanas)



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 45min , Número de porciones: 20

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mandazi-donuts-africanas>

Preparación

En un tazón pequeño, mezcle la levadura y el agua tibia y revuelva. Deje reposar por 5 minutos hasta que la levadura se disuelva. En el tazón de la batidora, agregar la harina, la sal, el cardamomo y la canela y mezclar. Añadir el aceite vegetal, el huevo, leche de coco y la mezcla de levadura. Usando un batidor mezclar todo hasta que la masa no esté demasiado pegajosa y ya no se adhiera al recipiente, añadir harina adicional, según sea necesario. Coloque la masa en un tazón engrasado y cubra con papel plástico. Dejar reposar durante una hora aproximadamente hasta que la masa se eleva un poco. Caliente el aceite en una sartén. Cortar la masa en alrededor de 6 piezas para hacer que sea más fácil para rodar y cortar. Cortar la masa en triángulos y colocar en aceite caliente. Freír por ambos lados. Coloque en toallas de papel para absorber el aceite. Repita con el resto de la masa. Espolvorear con azúcar en polvo y disfrutar.

Ingredientes

- 3 taza/s Harina
- 1/2 taza/s Leche de coco
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Levadura instantánea
- 1/2 taza/s Agua tibia
- 1 cucharada/s Aceite vegetal
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Cardamomo
- 1 cucharadita/s Canela
- 1 poco Aceite vegetal para freír

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

