LA SAZÓN DE MI PATRIA

RECETARIO

¡Aprende y saca el chef que tienes adentro!

RECETA

Donas Machupicchu

Ingredientes

Para la masa

- Harina 300 gr
- 70 gr Azúcar
- 15 gr de levadura
- 30 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 120 gr de agua o leche tibia
- ¼ cda vainilla
- 1.5 gr Sal
- 30 gr de harina de maíz morado (api)

Para el glasé

- 250 gr de azúcar impalpable
- 1 Clara de huevo
- Jugo de medio limón
- Esencia a gusto opcional
- Colorantes en gel

Para la crema pastelera

- 250ml de leche fresca
- 1/8 cda de vainilla
- 50 gr de azúcar blanca
- 1 cda de mantequilla
- 15 gr de harina
- 15 gr de maicena
- 3 yemas
- Ajonjolí tostado

Para la miel del turrón:

- ½ bola de chancaca
- Ralladura de naranja
- Anís
- Hoja de higo
- 80 gr piña picada
- 2 higos secos

Preparación para la masa

1. Cernir las harinas y formar una fontana (volcán)
2. Realizar un fermento con la levadura, agua, mantequilla derretida, azúcar, sal, vainilla.
3. Agregar a la fontana y añadir el huevo.
4. Integrar la mezcla y amasar enérgicamente por 10 a 15 minutos.
5. Dejar reposar en una placa, estirar y fermentar por 30 a 40 min aprox.
6. Luego de fermentar cortar y fermentar dando la vuelta a cada dona para permitir un mejor leudado de la masa.

Preparación para la miel de turrón

1. Llevar a cocción la chancaca con las frutas picadas.
2. Agregar el agua, aromáticos y dejar en cocción hasta formar una miel consistente.

RECETA

Donas Machupicchu

Preparación para la crema pastelera de turrón

1. Mezclar en un bowl yemas, azúcar, harina y maicena.
2. Perfumar la leche con 1 cda de la salsa de turrón.
3. Temperar la leche y la mezcla anterior y regresar a cocción por unos minutos.
4. Terminar con mantequilla y ajonjolí tostado.

Preparación para el glasé

1. Mezclar la clara con el jugo de limón.
2. Integrar poco a poco la azúcar impalpable cernida.