



Picarones

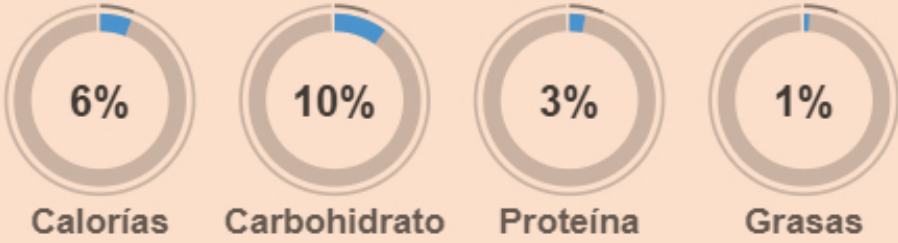


★★★★★ 4/5 27 votos [Añadir a Favoritos](#)

Otra preparación que nos encanta del invierno son los picarones, ¡no fallan! Sobre todo, a la hora de la once. Toma nota porque esta receta le encantará a tus amigos y familia. ¡A trabajar!

PARA: 12 PORCIONES / PREPARACION: 120 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA

- 1 taza de puré de zapallo (nota al final)
- 2 tazas de harina Selecta sin polvos de hornear
- 3 cdas. de azúcar
- ½ taza de leche tibia
- 8 g de levadura
- Aceite para freír
- Azúcar flor para espolvorear



Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

En un bol pequeño junta la leche tibia con la levadura y deja reposar por unos minutos.

02.

En un bol más grande añade la harina Selecta sin polvos de hornear, el zapallo y el azúcar. Incorpora de apoco mientras agregas la leche con la levadura. Una vez que todo esté bien mezclado, tapa el bol con un paño y deja reposar por al menos 1 hora.

03.

Cuando la masa haya duplicado su volumen, retírala del bol y apriétala desde el centro hacia afuera con las manos para sacarle el aire (desgasificar). Su consistencia será pegote y elástica.

04.

Mientras se calienta el aceite en una olla de paredes altas, prepara un bol con agua y una fuente con papel absorbente.

05.

Para formar los picarones, toma una porción un poco más grande que una pelota de golf con una cuchara, y con la punta de los dedos humedecidos, forma una bola. Hazle un orificio en el centro con el dedo pulgar.

06.

Frie inmediatamente por alrededor de 2 minutos por lado, luego retira el picarón con una espumadera y déjalo reposar sobre el papel absorbente. Repite el proceso hasta finalizar con toda la masa.

07.

Sirve los picarones calientes y espolvorea con azúcar flor.

08.

Nota: Cocina un trozo de zapallo con cáscara en el horno a 200°C hasta que esté bien blando. Luego retira toda la carne con ayuda de una cuchara y procesa inmediatamente. Deja enfriar el zapallo molido antes de usarlo para cocinar.