

Picarones

Preparación

Llevar a hervor la canela, el clavo y el anís durante 10 minutos, colar y reservar el agua. En esta agua hervir el boniato y la calabaza, una vez cocidos retirar y pasar por un colador, reservar el agua. Mezclar en un bowl la levadura el azúcar y 100ml de agua de cocción, dejar reposar la mezcla 15 minutos. En el bowl donde hemos colado el boniato y la calabaza agregar sal, mezcla de levadura y los huevos. Batir con una varilla manual hasta que quede una masa homogénea, agregar la harina y seguir moviendo hasta lograr una masa elástica. Colocar un paño húmedo encima de la masa y dejar reposar durante una hora o hasta que duplique su tamaño. Para la miel de frutas: Cortar todos los ingredientes llevarlos a cocción durante una hora, cuando haya transcurrido el tiempo, colar y dar espesor triturando parte de la fruta, volver a colar y enfriar.

Ingredientes

Para los picarones

Calabaza 500 gr

Harina 500 gr

Boniato 500 gr

Canela 2 gr

Anís 2 cucharadas

Clavo 4 unds

Levadura seca 3 cucharadas

Sal 1 cucharadita

Huevos 2 unds

Azúcar blanca 6 cucharadas

Agua cantidad necesaria

Para la miel de frutas

Naranja 1 und

Piña 1/2 und

Melocotón 1 und

Canela en rama 1/2 und

Clavo oloroso 4 unds

Anís 1 cucharadita

Ciruela 5 unds

Panela 450 gr

Azúcar moreno 1 kg

Agua 1,5 litros

Utensilios

Boles

Tabla de cortar

cuchillos

Cazos

Varilla

Vaso

Batidora

Instructor destacado



Jaime Monzón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD