Desserts / Peru

Picaronen

Peru's geliefde gefrituurde donuts – ringen van zoete aardappel en pompoendeeg, met gist gerezen en knapperig aan de buitenkant, zacht van binnen, besprenkeld met chancacasiroop gekruid met anijs en kaneel.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g Zoete aardappel met sinaasappelvlees, gekookt en gepureerd
- ☐ 250 g Pompoen, gekookt en gepureerd
- ☐ 300 g Universele bloem
- ☐ 7 g Actieve droge gist
- ☐ 30 g basterdsuiker
- ☐ 5 g Fijn zout
- ☐ 3 g Anijszaad, licht geplet
- ☐ 700 ml Neutrale olie om te frituren
- ☐ 250 g Chancaca (rauwe rietsuikerblokje) of donkere muscovadosuiker
- ☐ 300 ml water (voor siroop)
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 3 stuks Hele kruidnagels
- ☐ 1 stuk Sinaasappelschilstrip

Zo maak je het.

01 Zorg ervoor dat de zoete aardappel- en pompoenpuree afgekoeld is tot lauw – warm genoeg om de gist te activeren, koel genoeg om deze niet te doden (38°C / 100°F is ideaal). Combineer de puree in een grote kom. Los de gist op in 3 eetlepels warm water met een snufje suiker en laat 5 minuten staan tot het schuimt. Voeg de schuimige gist, de resterende suiker, het zout en de anijszaadjes toe aan de puree. Voeg geleidelijk de bloem toe en meng tot een zacht, licht plakkerig deeg. Door het plantaardige vocht zal het zachter en plakkeriger zijn dan brooddeeg – voeg niet te veel bloem toe.

02 Bedek de kom met plasticfolie of een vochtige doek. Laat het 1-2 uur op een warme plaats (25-28°C / 77-82°F) staan totdat het deeg ongeveer in volume is verdubbeld en er luchtig en los uitziet. Het deeg wordt ook nog plakkeriger naarmate de gist actief wordt; dit is normaal. Het anijsaroma zal duidelijker worden.

03 Breek of hak de chancaca in stukjes. Combineer met water, kaneelstokje, kruidnagel en sinaasappelschil in een pan. Verhit op middelhoog vuur, roer om de suiker op te lossen. Eenmaal opgelost, breng aan de kook en kook gedurende 10-12 minuten tot het stroperig en geurig is. Giet de kruiden af en pel ze. Blijf warm. De siroop moet donker, gekruid en dik genoeg zijn om te besprenkelen.

04 Verhit de olie tot 175°C (345°F) in een diepe, brede pan. Maak uw handen grondig nat. Pak een portie deeg ter grootte van een golfbal, prik met je vinger een gat door het midden en rek het uit tot een ringvorm (ongeveer 10 cm diameter) direct boven de hete olie. Laat het erin vallen. Bak in porties van 3-4 stuks en draai ze na 2-3 minuten één keer om, tot beide kanten diep goudbruin zijn. De totale baktijd bedraagt 4-5 minuten per batch. Het deeg zal uitzetten in de olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / peruvian-picarones