

MANDAZI O MAHAMRI, OS DONÜTS AFRICANO



Son os pans tradicionais dos Swahili, orixinarios de Kenia. Adoitan usarse para mollar salsas, como aperitivo, como almorzo e como sobremesa.

Non son especialmente doces polo que, se lles incorporamos leite de coco en lugar de leite común, conséguese un punto máis doce. Cando se toman de sobremesa poden regarse con algunha salsa doce (mel, caramelo, chocolate, iogur, marmelada..), froita seca, azucre glass ou azucre con canela.

Podemos gozalos recentemente feitos ou fríos. Podemos engadirlle á masa améndoas, coco raiado,...para enriquecela. Para aromatizar a masa podemos incorporar cardamomo moído, canela ou outras especies ou aromas.

INGREDIENTES:

- 3 cuncas de fariña, más 1/4-1/2 cunca, se fose necesario.
- 2 culleradas pequenas de fermento seco.
- 1/4 cunca de azucre.
- 1/2 cullerada pequena de sal.
- 3/4 cullerada pequena de Canela.
- 1/2 cullerada pequena de Cardamomo en po.
- 1/4 cunca de auga tibia.
- 1/2 cunca de leite de coco.
- 1 ovo.
- Aceite para fritir suave.

ELABORACIÓN:

-Nun recipiente engadimos a fariña, o fermento, o sal (no extremo oposto para evitar o contacto co fermento), a Canela e o Cardamomo.

-Despois agregamos a auga, o leite de coco e o ovo batido. Amasamos manualmente o cunha amasadora durante 10 minutos. Se notamos a mestura moi líquida podemos engadir fariña extra. A masa final deberá ser lisa, elástica e lixeiramente húmida sen ser pegañenta.

-Formamos unha bola coa masa, cubrimos pouco de aceite e depositamos nun recipiente aceitado. Deixamos levar nun lugar cálido durante 2 horas ou ata que dobre de tamaño.

-Cando está lista desgasificamos a masa (apertamos a masa coas mans para sacarlle o aire e que volva ao tamaño inicial) e a dividimos en 4 partes iguais.

-Con cada unha das partes formamos unha bola que despois esmagamos formando un círculo. Dividimos en 6 triángulos e deixamos repousar durante 15 minutos.



-Nunha tixola, quentamos o aceite e fritimos as porcións de masa entre 1.5 e 2 minutos por cada lado ata que se douren. Escorremos sobre papel absorbente.

A gozar!!!