

Rasgulla



Preparazione: 30 min

Cottura: —

Porzioni: 8

Difficoltà: Media

Ingredienti

bicchiere latte in polvere	
bicchiere latte fresco parzialmente scremato	1/2
farina	3 cucchiaini
Lievito in polvere per dolci	1 cucchiaino
q.b. di margarina	
bicchiere acqua	1
+1/2 bicchiere di zucchero	1
estratto di vaniglia	1 cucchiaino
bacelli cardamomo	4
olio di girasole	2 l

Procedimento

- 1 • Mettere il latte in polvere in una ciotola poi versarvi i 3 cucchiaini di farina, aggiungere il lievito per dolci e mescolare il tutto aggiungendo il latte parzialmente scremato poco a poco. Deve venire un impasto omogeneo.
- Mettiamo della margarina sulle nostre mani per poi creare delle palline con l'impasto ottenuto di modo che non si attacchi alle mani. Lasciamo riposare le palline e nel mentre prepariamo lo sciroppo.
- Mettiamo un bicchiere pieno d'acqua in una casseruola sul fuoco e aggiungiamo i 4 cardamoni e lo zucchero, lasciamo bollire a fuoco lento e quando saranno passati 15 minuti spegniamo il fuoco e aggiungiamo un cucchiaino di estratto di vaniglia.
- 1 • Mettiamo lo sciroppo in un contenitore e lo lasciamo raffreddare a temperatura ambiente nel mentre passiamo alla frittura dei nostri rasgulla.
- 4 • Mettiamo sul fuoco una casseruola piena d'olio e 2 cucchiaini di margarina, lasciamo che si scaldi e che si scioglia la margarina per poi tuffare lentamente le nostre palline nel grasso scaldato a fuoco basso, quando cominciano a dorarsi le togliamo e le mettiamo nello sciroppo che avevamo lasciato raffreddare.
- Lasciamo che i nostri rasgulla si impregnino dello sciroppo per poi toglierle.
- Ecco pronte le nostre palline chiamate Rasgulla.