

Sufganiot para Jánuca

Autor:: Ester Shechter
diciembre 17, 2022



Jánuca ya está aquí, esta fiesta llena de luz y alegría trae consigo muchas recetas de platillos tradicionales que, si bien están algo enemistados con la dieta, son riquísimos.

Tradicionalmente las recetas de Jánuca incluyen mucho aceite, ya que el milagro de Jánuca sucedió con el aceite de la Menorá del Templo. Como en cada festividad judía, la comida cobra una especial importancia porque, si bien el significado espiritual de cada fiesta es lo primordial, los sabores de cada una de ellas nos hacen disfrutar también en el plano físico y gozar así plenamente de estas celebraciones.

Compartimos aquí contigo una receta del que, tal vez, sea el

plato más típico de Jánuca: sufganiot. En Israel las sufganiot comienzan a verse desde mucho antes de Jánuca. Apenas terminan las Grandes Fiestas ya hay pastelerías donde comienzan a freír las deliciosas sufganiot. Hay de muchos tipos, aparte de las tradicionales rellenas de mermelada de fresa. Con dulce de leche, chocolate, mermelada de cualquier sabor, chocolate blanco o cualquier ingrediente que se pueda imaginar, son riquísimas. Cada año el diseño de las sufganiot es más sofisticado y los consumidores encontramos una oferta tan amplia que resulta difícil escoger.

Para que puedas hacerlos en casa compartimos contigo esta receta y te deseamos que los comas con mucha salud y, sobre todo, con mucha alegría.



INGREDIENTES

- 50 gr. de levadura fresca
- 1 taza y $\frac{1}{2}$ de agua caliente con 1 cucharada de azúcar
- 2 huevos grandes

- $\frac{1}{2}$ taza de aceite
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 k de harina

PROCEDIMIENTO

1. En un bol grande tamizar la harina y, mientras tanto, dejar leudar la levadura en una taza con azúcar y agua templada.
2. Añadir a la harina los huevos una vez revisados, el aceite, el azúcar, la taza con la levadura y $\frac{1}{2}$ más con agua y la vainilla.
3. Amasar hasta que no se enganche.
4. Poner la masa en bol tapado con film transparente y dejar reposar/levar durante una hora o hora y media.
5. Transcurrido ese tiempo volver a amasar un poco y estirar con un rodillo hasta que queden masas de un dedo de grosor (puedes utilizar una copa para cortar).
6. Poner bastante aceite a calentar, freír las sufganiot y de ahí a escurrir en papel absorbente.
7. Una vez enfriados, rellenar con mermeladas, crema de chocolate y espolvorear con azúcar glass.

¡BUEN PROVECHO!