

Gaznate tricolor



Tiempo de
preparación

90 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para la masa:

2 piezas de Huevo San Juan

2 tazas de harina

1 cda de polvo para hornear

1 cda de azúcar

½ cdta de sal

2 cdas de esencia de vainilla

60 gramos de mantequilla

4 cdas de agua

Para el merengue:

250 ml de Claras de Huevo San Juan

1 ½ tazas de azúcar

¼ de taza de pulque

Colorante vegetal verde y rojo al gusto

Harina para extender

Agua para el gaznate

Aceite para freír

Preparación

1. Para la masa:

En un bowl mezcla la harina, el polvo para hornear, el azúcar y la sal. Agrega la esencia de vainilla, la mantequilla, el agua y las piezas de Huevo San Juan®. Mezcla hasta formar una masa. Tapa con papel adherente y reserva en refrigeración por 20 minutos.

2. Divide tu masa en dos y espolvorea tu superficie con harina para poder extender tu masa, tiene que quedarte super delgada para que tus gaznates queden crujientes. Corta tu masa a lo ancho de tus moldes, formando tiras. Cubre tus moldes con la tira de masa y cierra con un poco de agua para que se pegue y reserva.

3. En una olla caliente suficiente aceite a fuego medio para poder sumergir los gaznates. Una vez caliente el aceite, baja la flama, sumerge los gaznates y baña con aceite moviéndolos constantemente. Fríe por 5 minutos o hasta que estén dorados. Saca del aceite y escurre en una tabla con papel absorbente. Deja enfriar, desmolda y repite hasta terminar.

4. Para el merengue:

Coloca el azúcar junto con el pulque en una olla, mezcla y lleva a fuego medio bajo, hasta que obtengas un jarabe transparente y espeso. Deberá alcanzar una temperatura de 113°C, sólo asegúrate de que la consistencia se mantenga.

5. Mientras se forma tu caramelo, bate las Claras de Huevo San Juan® con ayuda de



una batidora con aditamento de globo a velocidad media alta hasta que doblen su tamaño. Baja la velocidad de la batidora, y sin dejar de batir, agrega de golpe el jarabe transparente de azúcar. El merengue deberá de tener un tono brillante y uniforme. Sigue batiendo a la misma velocidad por 5 minutos más o hasta que se enfríe el merengue.

6. Divide tu merengue en tres bowls. Uno se quedará en color blanco, en el segundo agrega colorante rojo y mezcla hasta obtener el color deseado. En el tercero agrega el colorante verde y mezcla hasta obtener el color deseado. Agrega los tres merengues en tres diferentes mangas con duya rizada.

7. Rellena los gahnates con los diferentes colores de merengue.

8. Sirve sobre una tabla o plato extendido y disfruta.