

Dampfnudel

Alemanya

Joy Thistle

Ingredients

Per a la massa:

500 g de farina

30 g de llevat

250 ml de llet tèbia

Un polsim de sal

75 g de sucre

75 g de mantega

2 ous

Pela d'una llimona (important)

Per a l'olla:

500 ml de llet

25 g de sucre

25 g de mantega

Preparació

Comenceu a fer aquest plat amb una hora i mitja d'antelació perquè té una elaboració molt complexa.

Primerament, poseu la farina en un bol i feu-hi un forat al mig fent servir una cullera.

A part, escalfeu 100 ml de llet al microones i afegiu-hi el llevat. Barregeu-ho amb la batedora.

Afegiu la barreja al forat i aneu-la remenant amb la farina dels costats incorporant-la lentament amb les mans. Un cop ben amassat, tapeu-ho i poseu el bol en un lloc per mantenir-lo calent durant 20 minuts (per exemple: al sol, damunt d'un radioador...).

Passat aquest temps, afegiu-hi la llet (125 ml), els ous, la mantega, la llimona, el sucre i la sal. Remeneu la massa fins que sigui suau i

sense bombolles. Tapeu-ho i deixeu-ho al sol durant uns altres 20 minuts.

D'altra banda, en una olla escalfeu la llet, el sucre i la mantega a foc lent.

Enfarineu-vos les mans i amb la massa formeu de 8 a 10 mandonguilles. Traieu l'olla del foc i fiqueu-hi les mandonguilles. Deixeu-les-hi 5 minuts.

Transcorreguda aquesta estona, col·loqueu l'olla al foc i tapeu-la. Coeu-ho breument a foc mitjà fins que hi hagi bombolles. Després, abaixeu el foc i deixeu-ho coure uns 30 minuts. És molt important que no tragueu la tapa en cap moment.

La llet ha d'anar bullint lentament i al final no n'ha de quedar gens. Les mandonguilles l'han d'absorbir completament.

Finalment, podeu afegir-hi una salsa de vainilla o fruita, si voleu.