

Λουκουμάδες με μέλι



Υλικά:

Ζύμη :

200 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις
50 γρ κορν φλάουερ
1 φακελάκι ξερή μαγιά
1 πρέζα αλάτι
1 κ.σ. Μέλι
280 ml νερό χλιαρό
Λάδι για τηγάνισμα

Σιρόπι :

250 ml νερό
200 γρ ζάχαρη
1 φέτα λεμόνι
1 κ.σ. μέλι
Σουσάμι για πασπάλισμα
Κανέλα για πασπάλισμα
Μέλι για πασπάλισμα

Εκτέλεση:

Ξεκινάμε με το σιρόπι μιας και πρέπει να είναι κρύο όταν ρίξουμε μέσα τους λουκουμάδες.

Βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό το λεμόνι και το μέλι σε μία κατσαρόλα και φέρνουμε σε βρασμό.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε σε άλλο σκεύος για να κρυώσει πιο γρήγορα.

Σε ένα μπολ βάζουμε όλα τα υλικά για τους λουκουμάδες εκτός από το λάδι. Ανακατεύουμε με ένα κουτάλι μέχρι να γίνει ένας χυλός.

Σκεπάζουμε το μπολ με μια μεμβράνη και το αφήνουμε να φουσκώσει σε θερμό και ξηρό περιβάλλον για 30-45 λεπτά.

Βάζουμε το λάδι σε μια κατσαρόλα να κάψει. Αν έχουμε θερμόμετρο ελέγχουμε τη θερμοκρασία που πρέπει να είναι 180ο C.

Ετοιμάζουμε και ένα ποτήρι με νερό και μέσα βάζουμε ένα κουταλάκι του γλυκού. Βάζουμε σε ένα μεγάλο πιάτο απορροφητικό χαρτί για να τραβάει το λάδι από το τηγάνισμα των λουκουμάδων.

Όταν το λάδι έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία βάζουμε το χέρι μας στο μπολ με τη ζύμη, παίρνουμε ζύμη με το χέρι μας και αρχίζουμε να την κλείνουμε μέσα στο χέρι μας. Αυτή ξεκινά να ξεχειλίζει ανάμεσα από τον δείκτη και τον αντίχειρα. Έχουμε το κουταλάκι στο άλλο χέρι και με αυτό παίρνουμε κουταλιές από τη ζύμη τις οποίες αφήνω να πέσουν μέσα στο τηγάνι.

Μιας και το κουτάλι είναι υγρό εύκολα αποκολλάται η ζύμη από το κουτάλι και πέφτει στο τηγάνι. Έτσι κάθε φορά πρέπει να το βουτάμε στο νερό.

"Κόβουμε" λοιπόν μικρά λουκουμαδάκια τα αφήνουμε να πέσουν μέσα στο λάδι και όταν έχουμε κάνει αρκετά με μια τρυπητή κουτάλα τους γυρνάμε και τους αφήνουμε να ψηθούν και από την άλλη.

Τηγανίζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να πάρουν ελαφρύ ρόδινο χρώμα και τους αφαιρούμε από το τηγάνι. Συνεχίζουμε με την υπόλοιπη ζύμη μέχρι να τελειώσουν όλοι.

Τους αφήνουμε στο πιάτο μέχρι λίγα λεπτά. Τότε ξεσταίνουμε ξανά το λάδι και τους τηγανίζουμε

μία φορά ακόμα σε καυτό λάδι μέχρι να πάρουν καλό χρώμα και να τραγανίσουν.
Αφαιρούμε από το τηγάνι και τους πετάμε στο κρύο σιρόπι. Εκεί τραβάνε όσο χρειάζονται.
Πασπαλίζουμε με κανέλα και σπόρους σουσαμιού.

<https://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/loykoymades>

Όταν το λάδι έχει φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία βάζουμε το χέρι μας στο μπολ με τη ζύμη, παίρνουμε ζύμη με το χέρι μας και αρχίζουμε να την κλείνουμε μέσα στο χέρι μας. Αυτή ξεκινά να ξεχειλίζει ανάμεσα από τον δείκτη και τον αντίχειρα. Έχουμε το κουταλάκι στο άλλο χέρι και με αυτό παίρνουμε κουταλιές από τη ζύμη τις οποίες αφήνω να πέσουν μέσα στο τηγάνι.

Μιας και το κουτάλι είναι υγρό εύκολα αποκολλάται η ζύμη από το κουτάλι και πέφτει στο τηγάνι. Έτσι κάθε φορά πρέπει να το βουτάμε στο νερό.

"Κόβουμε" λοιπόν μικρά λουκουμαδάκια τα αφήνουμε να πέσουν μέσα στο λάδι και όταν έχουμε κάνει αρκετά με μια τρυπητή κουτάλα τους γυρνάμε και τους αφήνουμε να ψηθούν και από την άλλη.

Τηγανίζουμε για λίγα λεπτά μέχρι να πάρουν ελαφρύ ρόδινο χρώμα και τους αφαιρούμε από το τηγάνι. Συνεχίζουμε με την υπόλοιπη ζύμη μέχρι να τελειώσουν όλοι.

Τους αφήνουμε στο πιάτο μέχρι λίγα λεπτά. Τότε ζεσταίνουμε ξανά το λάδι και τους τηγανίζουμε μία φορά ακόμα σε καυτό λάδι μέχρι να πάρουν καλό χρώμα και να τραγανίσουν.