



“IAU CHÁU KWAI”

YU ZA KWEI

por Manuela A. Canavarro Agoston

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- ½ xícara de Maizena
- 1 envelope de fermento Fermix ou outro fermento biológico em pó
- 1 colher de chá de açúcar
- 2 colheres de chá de sal
- 2 colheres de chá de fermento químico em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 ½ xícara de água morna

MODO DE FAZER

Peneirar todos os ingredientes secos. Faça um poço no meio, acrescentando os líquidos. Mexa com vigor com uma colher de pau. Cubra com um pano e deixe crescer.

Sobre a pia bem enfarinhada, despeje a massa. Aos poucos, corte tiras de massa do tamanho de um dedo. Colocar uma sobre a outra, e aperte com um pauzinho chinês, em sentido horizontal.

Se quiser, pode-se fazer a massa de véspera, deixar crescer bem, e guardar na geladeira em recipiente bem fechado até o dia seguinte. Aquecer bem o óleo numa panela bem grande para fritar. Pegue cada 2 massas prensadas com o pauzinho, dar uma torcida e fritar, girando sempre. Frite poucos de cada vez.