

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

*** SABORES DE MACAU ***

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP

Aula: 19 de abril de 2015

www.casademacausapaulo.com.br/gastronomia



YU ZA KWEI

por Manuela A. Canavarro Agoston

Yu Za Kwei como é conhecido em Shanghai ou em Macau como Iau Cháu Kwai em cantonense, é uma massa de pão frito levemente salgado da cozinha chinesa. Yu Za Kwei é normalmente consumido no pequeno-almoço como acompanhamento para canja ou leite de soja.

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.