

Ινδολούκουμα - Gulab Jamun



Στο σχήμα θυμίζει λουκουμά, στην υφή τουλούμπα και στη γεύση... γαλακτομπούρεκο. Είναι το λαχταριστό Gulab Jamun. Γκουλάμπ στα ινδικά σημαίνει ρόδο μιας και το σιρόπι του είναι αρωματισμένο ροδόνερο. Τζάμουν αποκαλούνται τα φρούτα ενός γηγενούς δένδρου που μοιάζουν με δαμάσκηνα. Εμείς σήμερα θα φτιάξουμε αυτούς τους φανταστικούς ινδικούς λουκουμάδες. Πάμε να δούμε πως.

Υλικά:

Για τη ζύμη

200 γραμμάρια γάλα σε σκόνη (πλήρες κατά προτίμηση)

50 γραμμάρια αλεύρι χρυσό ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

2-3 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο γάλακτος ΒΕΑ

6 κουταλιές της σούπας χλιαρό γάλα (όσο πάρει η ζύμη)

1 κουταλιά της σούπας μπέικιν πάουντερ

άφθοο ηλιέλαιο για το τηγάνισμα (και με το ελαιόλαδο πάντως μια χαρά βγήκαν)

Για το σιρόπι

300 γραμμάρια ζάχαρη

300 γραμμάρια νερό

2-3 κουταλιές χυμό lime (ή λεμονιού) για να μη ζαχαρώσει το σιρόπι

2 κουταλιές ροδόνερο

3-4 σπόρους κάρδαμο (κακουλέ) ανοιγμένους ή κοπανισμένους στο γουδί
προαιρετικά ελάχιστο Κρόκο Κοζάνης (σαφράν)

Για τη διακόσμηση
υδοκάρυδο

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ ρίχνεις το γάλα σε σκόνη, μπέικιν, αλεύρι, το γάλα και το λιωμένο βούτυρο. Ανακατεύεις και τα πλάθεις μπαλάκια. Τα τηγανίζεις σε μέτρια φωτιά.

Για το σιρόπι: Βάζεις νερό, ζάχαρη και χυμό λεμονιού σε ένα κατσαρολάκι να βράσουν. Πριν σιροπιώσεις τα υδολούκουμα ρίχνεις στο σιρόπι ροδόνερο. Σιροπιάζεις τα υδολούκουμα και σερβίρεις με υδοκάρυδο.

Δείτε και το βίντεο απο την εκπομπή Harry Cook



INFO:

- Η αυθεντική ονομασία του γλυκού είναι Gulab Jamun
- Gulab σημαίνει ροδόνερο (που αρωματίζει το σιρόπι)
- Jamun είναι το όνομα ενός φρούτου που θυμίζει το δαμασκηνο



- Μην τα πλάσεις μεγαλύτερα από μια μεγάλη ρόγα από σταφύλι μιας και θα φουσκώσουν αρκετά λόγω του baking powder στο τηγάνισμα.
- Μην τηγανίσεις τους ινδικούς λουκουμάδες σε δυνατή φωτιά γιατί αρπάζουν εύκολα. Η συνταγή είναι γεμάτη από “εύλεκτα ζάχαρα” και ας μην έχει ζάχαρη.


