

GULAB JAMUN (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Nu la Cuisine](#) sur YouTube

Ingrédients :

- **Pour les boules de pâte :**
- 230 g de farine
- 90 g de lait en poudre
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 5 g de levure chimique
- 45 g de beurre
- **Pour le sirop :**
- 225 g de sucre roux
- 420 g d'eau
- 6 gousses de cardamome

Préparation :

- **Pour les boules de pâte :**
- Mettre la farine, le lait entier en poudre, la levure chimique dans le bol de mixage
- Puis broyer 30 secondes à vitesse 10
- Racler les parois du bol de mixage avec une spatule.
- Ajouter le beurre fondu, la moitié du lait concentré sucré
- Puis pétrir 20 secondes en fonction pétrin
- Ajouter le reste du lait concentré sucré
- Puis pétrir à nouveau 20 secondes en fonction pétrin
- Réserver la pâte, elle doit être molle et collante
- Laisser reposer 1 heure
- Laver le bol
- **Pour le sirop :**
- Mettre le sucre roux, l'eau et les gousses de cardamome dans le bol de mixage
- Puis cuire 12 minutes à 100 ° C vitesse 2
- Puis cuire à nouveau 14 minutes température Varoma à vitesse 3
- Transférer dans un plat, couvrir d'un film alimentaire pour garder au chaud puis réserver
- Au bout d'une heure, abaisser le mélange de pâte en petites boules (Ø 3 cm)
- A partir de la boule faire un petit rouleau
- Préchauffer l'huile
- Faire frire les rouleaux pendant 4 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits
- Retirer avec une écumoire
- Puis égoutter sur du papier absorbant

- Ajouter les boules égouttées au plat contenant le sirop chaud
- Puis remuer doucement pour que toutes les rouleaux soient enrobés
- réserver et frire le reste des rouleaux

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>