

# Ananas in caramel

written by Andreea



Pentru ca suntem in perioada de post, m-am gandit ca pentru astazi sa pregatim ceva dulce si ...chinezesc! :). Dupa cum va spuneam, chinezii nu sunt mari amatori de dulciuri, ei prefera in general fructele. Insa atunci cand isi doresc ceva special, ei invelesc fructele intr-o crusta crocanta de aluat si le trec apoi printr-un delicios caramel cu susan. Fructele care pot fi folosite la acest desert sunt mere, banane sau ananas in conserva. Pietele sunt pline de fructe si legume proaspete pe aceasta vreme, insa pentru ca stiu ca va place atat de mult ananasul, m-am gandit ca un astfel de desert cu ananas de la Sun Food v-ar prinde foarte bine.

Desi pare simpla, reteta are cateva secrete pe care e bine sa le respectam, pentru a obtine un aluat perfect crocant si o crusta de caramel nici prea tare nici prea moale. Multi pun in aluat ou, ceea ce este total gresit, pentru ca la final, aluatul prajit se va inmuia foarte repede si nu va rezista la contactul cu caramelul fierbinte. In al doilea rand, aluatul trebuie sa fie rece. In al treilea rand, aluatul trebuie sa contina, pe langa faina de grau, amidon si faina de orez care ii vor da la final o nota crocanta, usoara si aerata.

## Ingrediente:

- 1 conserva ananas bucati Sun Food 565 g
- 75g faina de grau
- 4 lingurite amidon
- 4 lingurite faina de orez
- 2 lingurite praf de copt
- 175 ml apa

1 praf sare  
1 lingurita ulei de susan  
pentru caramel:  
175 g zahar alb  
2 lingurite seminte de susan  
2 lingurite ulei de susan  
300 ml ulei de arahide pentru prajit



Intr-un castron cerneti faina de grau impreuna cu faina de orez, amidonul, praful de copt si sarea



Amestecati totul bine cu un tel pana se omogenizeaza



Turnati apa intr-un bol si amestecati din nou pana obtineti o compozitie lichida ca pentru clatite



Adaugati uleiul de susan si dati bolul la frigider pentru 30 de minute



Desfaceti conserva de ananas, scurgeti bine bucatile de ananas intr-o sita, dupa care puneti-le pe un prosop de bucatarie si stoarceti bine de tot prosopul pentru a elimina tot lichidul ramas.



Intr-o cratita cu fundul gros sau in wok incingeti uleiul pana ajunge la temperatura de 180 grade Celsius. Daca nu aveti termometru, testati uleiul punand o picatura de aluat in ulei  
Daca incepe si sfaraie si aluatul se ridica imediat la suprafata, atunci uleiul este incins.  
Treceti bucatile de ananas prin aluat, scuturand usor excesul.



Prajiti ananasul astfel in uleiul incins pentru 1-2 minute,  
pana ce capata o culoare aurie placuta.



Scoateti pe un servetel de bucatarie pentru a elimina excesul  
de ulei



intr-o tigaie puneti zaharul impreuna cu uleiul de susan si  
semintele de susan.



Asezati tigaia pe foc si lasati zaharul sa se caramelizeze  
pana ce obtineti o culoare bruna placuta, avand grija sa nu se  
arda.



Treceti bucatile de ananas prin caramelul cu susan si asezati-  
le pe o hartie de copt, lasandu-le sa se raceasca usor si  
caramelul sa se intareasca



puneti delicioasele pachetele de ananas in cosulete si puteti  
servi



Dupa cum va spuneam, aluatul este crocant si delicios



iar crusta caramelului este minunata, nici prea moale, nici  
prea tare, atat cat sa fie crocanta si casanta si delicioasa!



Enjoy!