

Receta de picarones en almíbar de chancaca



Receta de picarones en almíbar de chancaca

Una muy popular receta chilena, los picarones con chancaca **son un postre ideal para los días de invierno**, para disfrutar a cualquier hora, reponedores, dulces y calentitos.

¿Cómo hacer picarones a la chilena?

Los picarones son una receta tradicional de masa dulce frita, que luego es bañada **en un delicioso almíbar de chancaca** saborizado con cáscara de naranja, canela y clavos de olor.

Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 450

Preparación: 45 minutos

Cocción: 60 minutos

Raciones: 8 personas

Receta de picarones con chancaca

Ingredientes

1. Masa picarones

- 500 g de harina
- 250 g de zapallo molido
- 240 ml de leche
- 6 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de polvos de hornear
- 2 cucharaditas de ralladura de limón
- Aceite vegetal para freír
- Azúcar flor

2. Almíbar de chancaca

- 500 g de chancaca trozada
- 200 g de azúcar
- 2 cucharaditas de maicena
- 2 trozos de cáscara de naranja
- 1 ramitas de canela
- 1 clavos de olor
- 1 litro de agua

Preparación

1. Masa picarones

- 1. En un bol grande añadir el zapallo cocido y molido, cernir el harina y los polvos de hornear, añadir la ralladura de limón, el azúcar y la leche, mezclar e incorporar todos los ingredientes hasta formar una masa semi-liquida y homogénea.
- 2. En una olla grande o sartén profundo añadir suficiente aceite y calentar a 160°C (320°F).
- 3. Humedecer las manos y coger un poco de la mezcla de zapallo amasando suavemente y dándole a los picarones una forma redonda tipo dona, incorporando más harina si fuera necesario. Existen también moldes con la forma deseada que pueden ser utilizados sin problemas.
- 4. Una vez formados los picarones, introducirlos cuidadosamente en el aceite caliente sin que se superpongan y freír unos minutos hasta dorar por ambos lados. Estilar en papel absorbente y reservar tibios.

2. Almíbar de chancaca

- 1. En una olla mediana añadir el agua, la chancaca desmenuzada, el azúcar, la canela, los clavos de olor, la cáscara de naranja, hervir a fuego medio y revolver constantemente hasta disolver e integrar los ingredientes.
- 2. Agregar finalmente la maicena disuelta en un poco de agua y mantener la cocción a fuego bajo hasta espesar ligeramente.

Presentación

- Servir los picarones inmediatamente, calientes, bañados en el almíbar de chancaca y/o espolvoreados con azúcar flor.

Recomendamos

[Mote con huesillos](#)

[Sopaipillas pasadas](#)