

Hoy cocinamos en casa: PUFF PUFF

El toque dulce del menú nigeriano lo pondremos con esta receta de *puff puff*, un dulce muy común en varios países de África occidental, no solo en Nigeria.

Se trata de una especie de buñuelo que en el oeste de África es muy popular como comida que se hace y se consume en la calle. En cada país recibe un nombre diferente, como *brofot* en Gana o *puff puff* en Nigeria y Camerún, donde también lo llaman *beignet* en francés.

INGREDIENTES PARA PUFF PUFF

- 2 tazas de agua tibia
- 2 y $\frac{1}{4}$ cucharadita de levadura seca
- 3 y $\frac{1}{2}$ tazas de harina tamizada
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ cucharada de sal
- Aceite para freír

PASOS A SEGUIR PARA LA PREPARACIÓN DE PUFF PUFF:

1. En un bol mezclar la sal, el azúcar, el agua y la levadura. Dejar reposar durante 5 minutos.
2. Añadir la harina a la mezcla anterior y dejar reposar durante 2 horas para que crezca.
3. Poner al fuego aceite abundante en una cacerola o sartén grande.
4. Cuando el aceite esté bien caliente, coger una pequeña porción de masa con la ayuda de dos cucharas, darle forma de bola y echarla a la sartén con cuidado. Repetir hasta terminar con toda la masa.
5. Cuando las bolas estén bien doradas, sacarlas de la sartén y colocarlas en un plato sobre papel absorbente.
6. Una vez frías, espolvorear encima un poco de azúcar glass.