

Karinto (Barra de harina frita azucarada)

Historia

Según las referencias que hemos encontrado, la historia de Karinto se remonta al período Nara (710-784), cuando el Japón empezó a enviar misiones a China para importar conocimientos, escritura, cultura y budismo, lo cual incluyó este exquisito dulce. El Karinto fue desarrollado como un dulce para la alta clase, pues en Japón no se producía azúcar y se le consideraba como una medicina especial. Es entonces a principios del período Edo (1603-1868) que este dulce es llevado a la población y adaptado a su forma actual.



Ingredientes

- A {
- 200g de harina de trigo
 - ½ cucharadita (2.5ml) de bicarbonato de sodio
 - 20g de azúcar prieta
 - Ajonjolí blanco al gusto (opcional)
 - 70ml de agua
 - 20ml de aceite vegetal

- B {
- 140g de azúcar prieta
 - ½ cucharadita (2.5ml) de sal
 - 40ml de agua



Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes A y dejar reposar la masa por 30 minutos.
2. Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga 1cm de grosor. Cortarla en formas rectangulares de aproximadamente 1cm x 3cm.
3. Freír en aceite a 150-160 grados.
4. Poner todos los ingredientes B en una olla y calentar hasta que empiece a acaramelar. Justo en este momento, agregar los palitos fritos y mezclar. Sacar los palitos y dejar escurrir.
¡Listo para comer!