



Palanqueta de cacahuete.

Tiempo de preparación: 5 minutos.

Tiempo de cocimiento: 1 hora 15 minutos

Tiempo total: 1 hora 20 minutos

Porciones: N/A

Por mucho este es mi postre favorito junto con las nueces garapiñadas, pero aún así creo que este gana. No puedo parar de comer hasta que se acaba, es adictivo.

Tenía mucho tiempo buscando una receta buena, que quedara en el punto exacto y me encontré esta joya que compartió Vero Garza de «Cocinar y Gozar» en su cuenta.

Por supuesto no pretendo aprender a dar el punto exacto al caramelo usando el método de poner una gotita de caramelo en un vasito con agua para ver si esté en punto de «bola suave» o «bola dura». Las invito a que se hagan de un buen termómetro de dulce y simplemente se armen de paciencia y hagan la receta.

La paciencia a la que me refiero es porque en esta receta la clave es dar el punto al caramelo, si no logran las temperaturas exactas la palanqueta va a quedar chiclosa. Se toma su tiempo, de perdido unos 45 minutos para llegar a los 115°C y luego otra media hora para llegar a los 149°C.

Créanme, vale la pena.

Ingredientes:

- 500 gr. Cacahuete crudo con cáscara (o pueden ser mitades peladas).
- 3 Cucharadas de mantequilla (45 gramos).
- ¼ cucharadita de sal.
- 1 ½ cucharadita de bicarbonato.
- 1 cucharadita de agua.
- 1 cucharadita de vainilla.
- 1 ½ Taza de azúcar.
- 1 Taza de agua.
- 1 Taza de miel de maíz.

Procedimiento:

Mezclar en un recipiente pequeño (sal, bicarbonato, agua y vainilla) y reservar.

Llevar a la lumbre en una olla con profundidad, el azúcar, agua y la miel de maíz.

Con la ayuda de un termómetro de caramelo, dejar que suba la temperatura a 240°F (115°C) que es el punto de “bola suave”. Toma aproximadamente una media hora a 45 minutos a fuego moderado a bajo.

No es necesario estar metiendo cuchara para menear, con que se tome la olla por las asas y con cuidado se revuelva un poco para que se distribuya bien el calor por todo el caramelo.



Palanqueta de cacahuete.

Cuando alcance esa temperatura, agregar los cacahuates y la mantequilla. Mezclar muy bien para que se incorpore todo.

Con el termómetro checar que alcance ahora los 300°F (149°C) o el punto de caramelo duro (“hard crack”).

Mover ocasionalmente para que los cacahuates que están en el fondo de la olla no se vayan a quemar.

Una vez que llega a esa temperatura, se retira del fuego y de inmediato se le agrega la mezcla de sal, bicarbonato, agua y vainilla que teníamos reservada. Luego luego se vacía sobre una “cama” de parchment paper o papel pergamino. NO USAR papel encerado. O bien puede ser sobre tapetes de silicón.

Se toman dos tenedores (rociados con aceite en spray) y con movimientos rápidos hay que irlo distribuyendo sobre el papel para que quede en una sola capa y no queden montones de cacahuates encimados.

Se deja enfriar COMPLETAMENTE antes de proceder a quebrarlos con la mano y guardar en un recipiente hermético.

La humedad es el peor enemigo del caramelo.

¡BUEN PROVECHO!



BY

KATIA

VIDAL