

## Khvorost Galletas Ucranianas de yogur o kéfir

### Ingredientes:



- 400 gr. de harina
- 50 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo L
- 1 cucharadita de levadura
- 200 ml yogur natural para beber o 200 ml de kéfir
- 20 g o 2 cucharadas de aceite
- Ralladura de un limón (opcional)
- Azúcar glas para poner por encima
  
- 0,5 l aceite girasol para freírlas

### Elaboración:



Poner en un recipiente el yogur o el kéfir. Añadimos el huevo, el azúcar, la sal y con la ayuda de una varilla removemos todo muy bien.

Tamizamos la harina junto con el polvo de hornear y añadimos a la mezcla anterior removiendo bien, terminamos añadiendo el aceite a la masa y lo integramos todo. Hacemos una bola con las manos.

Nos quedara una masa bastante pegajosa por sus ingredientes húmedos, pero no hay problema ya que no la vamos a amasar. Pero la dejaremos reposar en la nevera unos 15 minutos.

Ahora viene como formar los Khvorost:

Espolvoreamos la mesa con harina y volcamos la masa sobre ella. Con ayuda de un rodillo estiramos la masa en una lámina de 0,5 - 0,7 cm de grosor.

Cortamos la masa en tiras de 4 - 5 cm de ancho y luego en rombos, en cada rombo hacemos un corte en el centro. Cogemos el rombo y metemos la punta por el agujero y los colocamos en una tabla cubierta con un paño.

Ponemos a fuego medio la sartén con el aceite y una vez que esté caliente freímos el Khvorost, vigilando que no se dore demasiado, ya que se fríen muy rápido.

Los sacamos y los colocamos en una fuente con papel absorbente.

Los espolvoreamos con azúcar glas y a comer.



**NOTA:** Estas galletas me recuerdan a las rosquillas, ya que la masa es más parecida y hay que freírlas. Lo de la ralladura de limón no es original de la receta, pero a mí me gusta ese puntito. Sea como sea, merece la pena hacerlas y degustarlas. Son sencillas de elaborar, vistosas y están realmente ricas.

## REFERENCIA CURRICULAR



**Toñi Morera Sánchez.** Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**