

Crujiente de manzana

A la hora del postre, los criados de Lord Caswell sirvieron bandejas de dulces hechos en las cocinas del castillo , cisnes de crema y unicornios de azúcar, pastelillos de limón en forma de rosa, galletas de miel especiadas, tartas de moras, tartaletas de manzana y ruedas de queso cremoso.

Choque de Reyes



Hemos **añadido una pizca de levadura** seca para ayudar a simular la naturaleza más esponjosa de la cerveza antigua. Esto ayuda a **dar ligereza a la masa**.

Ingredientes

- ★ 1/2 botella de sidra espumosa (6 fl. oz)
- ★ Algunas hebras de azafrán
- ★ 1 pizca de levadura seca
- ★ 1 pizca de sal
- ★ 1 piel de 1/2 limón o naranja
- ★ 1 taza de harina
- ★ 3-4 manzanas pequeñas
- ★ Manteca de cerdo o aceite para freír
- ★ Azúcar para para espolvorear por encima, cuanto más grueso mejor
- ★ Varios clavos enteros y hojas (la menta funciona bien) para adornar

Calienta la sidra suavemente a fuego lento y después agrega el azafrán. Deja reposar durante unos 30 minutos, lo que debería hacer que el azafrán se disuelva. Añade la levadura y remueve (esto debería hacer espumar la sidra de manera impresionante). Añade la sal y la piel de limón o naranja, seguida por la harina. Bate hasta que la mezcla quede ligera y suave y no queden grumos de harina. Debes terminar con una masa espesa pero que todavía se pueda trabajar. Reservar.

Pela las manzanas. Utilizando un cuchillo afilado, quita la parte superior entera en una rebanada de aproximadamente media pulgada de gruesa (esto nos dará una bonita tapa con la que rematar nuestros buñuelos de manzana reconstruida). Saca el corazón al resto de la manzana y después corta en rodajas de media pulgada. Seca con papel de cocina.

Calienta la manteca de cerdo o aceite a fuego medio. Puede que necesites realizar algunos ajustes para obtener la temperatura correcta, especialmente cuando el aceite sea absorbido por los buñuelos. Sumerge cada rebanada de manzana en la masa y después ponla cuidadosamente a freír en el aceite caliente. Deja que cada rebanada se fría durante aproximadamente un minuto antes de voltear para cocinar por el otro lado. Los buñuelos estarán hechos cuando adquieran un bonito color dorado en ambos lados. Colócalos en un plato con papel de cocina rayado para drenar. Cuando las rodajas estén todas fritas y hayan enfriado lo suficiente como para manipularlas, sumérgelas en azúcar grueso.

Para presentar, apila los buñuelos según tamaños, pequeño-grande-pequeño, y cúbrelos con una de las tapas fritas que se rebanaron en primer lugar de las manzanas. De esta manera acabaremos con al menos un par de buñuelos-pila que recuerden levemente a una manzana real. Si la parte superior no tiene tallo, coloca un clavo de olor en la parte superior junto con una hoja de menta para añadir realismo a la imagen de la manzana. ¡Mejor servir caliente!