



## Masa de tempura para freír en sifón



### Ingredientes

- 250g de agua mineral fría
- 6g de levadura fresca
- 6g de azúcar
- 166g de harina floja



# Masa de tempura para freír en sifón

- 5g de sal

## Preparación

- Disolver la levadura y el azúcar en el agua bien fría, añadir la harina y remover un poco.
- Dejar tapado fuera de la nevera o en el [Roner](#) a 40°C
- Con la masa fermentada, añadiremos la sal. Mezclar y llenar [el sifón](#).
- Añadir una [carga](#).
- Guardar en nevera hasta su uso.

La ventaja de usar el sifón es que podremos aprovechar toda la mezcla hasta que se termine, un día o dos. Y no tener que estar haciendo la mezcla a cada servicio, sin saber cuánta gastaremos ni tener que tirar la que nos sobre.