MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Buñuelos de viento

6 raciones 235 kcal

Ingredientes

- **150 gr** harina de trigo
- **250 ml** agua
- **4** huevos
- Piel de limón
- **50 gr** mantequilla
- **5 gr** sal
- **10 gr** levadura
- Azúcar y canela

POR RACIÓN

Proteínas	**7,1 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**29 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. En una cazuela calentamos el agua junto con la sal, la piel del limón (sin lo blanco) y la mantequilla, llevamos a ebullición y retiramos la piel del limón.
2. Tamizamos la harina y la levadura, añadiéndolas de golpe en la cazuela sin dejar de remover hasta obtener una masa muy dura, retiramos del fuego y dejamos reposar 5 minutos.
3. Vamos incorporando los huevos, uno a uno y removiendo antes de añadir el siguiente; obtendremos una mezcla muy pegajosa.
4. Ponemos una sartén con aceite para freír a fuego fuerte, untamos las cucharillas en aceite y hacemos bolas con la masa que añadimos al fuego; la masa crece mucho, así que deja espacio entre buñuelos, porque ellos mismos se dan la vuelta.
5. Los sacamos a un papel absorbente y de seguido los pasamos por azúcar con canela para que se impregnen.
6. Los rellenamos con nata montada usando una pistola (tipo manga pastelera). Es muy importante que, si los rellenamos, los guardemos en el frigorífico.

RECOMENDACIONES

Se pueden duplicar las cantidades para obtener más buñuelos. La masa será muy pegajosa, no te asustes.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy