HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Buñuelos de viento

6 raciones 227 kcal

Ingredientes

- **170 gr** de harina de trigo
- **1 cucharadita** de levadura química
- **250 gr** de agua
- **50 gr** de mantequilla
- **4** huevos
- **1** cáscara de limón
- Azúcar y canela para rebozar

POR RACIÓN

Proteínas	**7,3 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. En un cazo, calentamos el agua, la cáscara de un limón y la mantequilla hasta que hierva
2. Retiramos la cáscara de limón
3. Por otro lado, mezclamos la harina con una cucharadita de levadura química
4. Mezclamos todo con el agua caliente
5. Vamos mezclando hasta tener una bola de masa que no se pegue al cazo
6. Vamos mezclando los huevos, uno por uno, hasta que queden totalmente integrados en la masa
7. Cuando tengamos la masa en un par de cucharitas, la metemos en aceite de girasol bien caliente y dejamos que vayan enfriando
8. Cuando estén doraditos, los pasamos por papel absorbente y por una mezcla de azúcar y canela

RECOMENDACIONES

Los buñuelos se pueden rellenar con lo que más te guste o comerlos tal cual.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto