

Buñuelos de viento

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



4 persona(s).



45 minutos.



Postres

Ingredientes

- 250 g de Harina
- 2 pzas. de Huevo San Juan
- Una pizca de sal
- Una cdita. de azúcar
- Un molde para buñuelos
- Cantidad necesaria de: Leche, ralladura de limón, aceite para freír, azúcar para decorar

Preparación

- En un bowl, vierte la harina, la ralladura de limón, la sal, el azúcar, el huevo y bate con un globo a la vez que vas añadiendo la leche, hasta obtener una mezcla libre de grumos y ligeramente espesa.
- En un cazo vacía el aceite y lleva al fuego a una temperatura de 120 °C aproximadamente.
- Una vez que el aceite alcance esta temperatura, calienta un poco el molde para buñuelos, sumérgelo en la mezcla anterior y regresa al aceite, detén el molde hasta que la mezcla se desprenda de él. Fríe hasta que esté dorado y tenga un color uniforme.
- Con papel absorbente, retira el exceso de grasa y espolvorea con azúcar.

