

- Buñuelos -



INGREDIENTES

1 ¼ DE TAZA DE HARINA

1 ½ CDAS. DE AZÚCAR

½ CDITA. DE SAL

¼ DE CDITA. DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 CDA. DE AGUA

2 CDAS. DE ACEITE

2 HUEVOS

1 TAZA DE LECHE

1 LITRO DE ACEITE PARA FREÍR

1 TAZA DE AZÚCAR PARA DECORAR

1 CDA. DE CANELA PARA DECORAR

1 MOLDE PARA HACER BUÑUELOS

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL, MEZCLA LA HARINA, EL AZÚCAR, LA SAL, EL POLVO PARA HORNEAR, EL AGUA, LOS HUEVOS, EL ACEITE Y MEZCLA.
2. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y VUELVE A MEZCLAR.

3. AGREGA LA LECHE POCO A POCO E INCORPORA MUY BIEN HASTA TENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA Y SIN GRUMOS.

4. CALIENTA EL ACEITE, METE EL MOLDE DE BUÑUELOS EN EL ACEITE Y CALIENTA MUY BIEN. INMEDIATAMENTE ESCURRE EL EXCESO DE ACEITE Y METE A LA MEZCLA. CUIDA QUE LA MEZCLA NO CUBRA EL MOLDE, DE LO CONTRARIO NO PODRÁ SOLTARSE EL BUÑUELO.

5. INSERTA RÁPIDAMENTE EL MOLDE DE NUEVO EN EL ACEITE Y DEJA QUE EL BUÑUELO CAIGA SOLO.

6. FRÍE LOS BUÑUELOS HASTA QUE ESTÉN DORADOS Y ESCURRE EL EXCESO DE ACEITE EN PAPEL ABSORBENTE.

7. ESPOLVOREA CON LA MEZCLA DE CANELA Y AZÚCAR.