

- Buñuelos -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 250 GR. DE HARINA
- 2 HUEVOS
- 1 GR. DE SAL
- 1 CDITA. DE AZÚCAR
- 200ML. DE LECHE
- 1 PZA. DE MOLDE PARA BUÑUELOS

- 1GR. DE RALLADURA DE LIMÓN

- C/S. DE ACEITE PARA FREÍR

- C/S. DE AZÚCAR PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL, VIERTES LA HARINA, LA RALLADURA, SAL, AZÚCAR, Y LOS HUEVOS. BATIR CON UN GLOBO A LA VEZ QUE VA AÑADIENDO LA LECHE POCO A POCO, HASTA OBTENER UNA MEZCLA LIBRE DE GRUMOS Y LIGERAMENTE ESPESA.

2. EN UN CAZO VACÍA EL ACEITE Y LLEVA A FUEGO A UNA TEMPERATURA DE 120 GRADOS APROXIMADAMENTE.

3. FRÍE HASTA QUE DORE Y TENGA UN COLOR UNIFORME.

CON PAPEL ABSORBENTE, RETIRA EL EXCESO DE GRASA, Y ESPOLVOREA CON AZÚCAR.