

Buñuelos de plátano

Ingredientes:

6 plátanos
1 vaso de ron
pasta de freir
azúcar
azúcar glass
aceite para freir

Preparación:

Para hacer los buñuelos de plátano empezaremos por pelar y limpiar de hilas los plátanos. Cortarlos en rebanadas algo gruesas y ponerlas en maceración como media hora en una fuente con el azúcar y el ron.

Ecurrirlas bien para bañarlas en pasta de freir y echarlas a la sartén con el aceite bien caliente.

Al sacarlos se escurren otra vez, se espolvorean con azúcar glass y se comen sobre lo caliente.