

# 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.