

Buñuelos fritos



Ingredientes:

- 2 huevos
- 125 ml de agua
- 50 g de mantequilla
- 60 g de harina blanca
- 1 pizca de sal
- aceite abundante

Preparación:

Para los buñuelos fritos se hierva el agua con la mantequilla cortada en trocitos. Se añade la sal y se incorpora la harina de golpe. Se remueve sin parar hasta obtener una masa para buñuelos que se pegue a las paredes del recipiente.

Ya fuera del fuego, se agregan los huevos procurando no echar el segundo hasta que el primero se haya mezclado totalmente con la masa de buñuelos.

En otro recipiente se calienta aceite abundante. Con la ayuda de dos cucharillas se van añadiendo trocitos de masa en el aceite bien caliente y se dejan hasta que se hayan hinchado y dorado bien.

Los buñuelos fritos se sirven espolvoreados con sal o aromatizados según el gusto personal.