

Buñuelos, alegría crujiente

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Atole

Leche: 1 L

Maicena: 1 cda.

Hojas de naranjo: 2 Unidades

Azucar: 1 Taza

Masa de maíz fresca: 1/4 k

Agua: 1/2 Taza

Canela en rama: 2 Unidad

Buñuelos

Anís en semillas: 1 cda.

Sal: A gusto

Agua: 2 Tazas

Manteca: 2 cdas.

Azucar: 2 cdas.

Harina: 1/2 k

Cáscaras de tomate: 5 Unidades

Grasa vegetal: 2 cdas.

Aceite Vegetal: Cantidad necesaria

Yemas: 8 Unidades

Claros: 6 Unidades

Levadura seca: 25 g

Miel

Canela en rama: 4 Unidad

Guayaba: 6 Unidad

Piloncillo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Buñuelos

- En una olla con agua hirviendo coloque las cáscaras de *tomate* durante 15 minutos
- Retire y deje entibiar.
- Disuelva en un bowl la *levadura* con el agua de los tomates sin colar.
- Coloque sobre la masada la *harina* en forma de corona, vierta una parte del agua de los tomates y añada la *levadura*, las semillas de anís, el azúcar, la *manteca*, la grasa vegetal y la sal.
- En un bowl coloque las claras, condimente con una pizca de sal y bata hasta espumar.
- Bata las yemas hasta disolverlas bien.
- Luego vierta las claras sobre la *harina* de a poco y las yemas en su totalidad
- Amase hasta unir bien todos los ingredientes.
- Coloque en un bowl, tape con papel film y deje levar durante una hora en un lugar tibio.
- Una vez levada la masa tome pequeñas porciones y estire primero con un palote y luego con las manos dejando la masa bien fina con forma circular.
- En una sartén con abundante aceite bien caliente fría los buñuelos de ambos lados
- Retire y escurra sobre papel absorbente.

Miel

- Corte las guayabas por la mitad y con la ayuda de una cuchara retire solo el centro reservando los casquitos.
- Coloque en una olla abundante agua y lleve a fuego moderado
- Añada luego la canela en rama, los piloncillos y los casquitos de las guayabas
- Deje cocinar durante 45 minutos aproximadamente.

Atole

- Disuelva la masa con el agua
- Incorpore la *maicena* y mezcle hasta disolverla bien.
- Coloque en una olla la leche y lleve a fuego moderado.
- Incorpore luego el azúcar, la canela y las hojas de naranjo.
- Cuele la masa sobre la leche caliente, mezcle y deje cocinar hasta que espese, aproximadamente 20 minutos más

Armado

- Coloque sobre un plato profundo un buñuelo, luego bañe con la miel y luego otro buñuelo bañado con miel
- Repita el procedimiento.
- Sirva el atole en jarritos.

Presentación

- Sirva en caliente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-alegria-crujiente>