

Buñuelos con Jarabe de Piloncillo



Ingredientes

Buñuelos

Aceite De Maíz: c/n

Huevos: 2 Unidades

Harina de trigo: 4 Tazas

Semillas De Anís: 1/4 cdta

Cáscaras de tomate verde: 3 Unidades

Agua: 1 Taza

Manteca de cerdo derretida: 2 cdas

Azúcar: 2 cdas

Jarabe de piloncillo

Agua: 1 Litro

Raja de canela de 10 cm: 1 unidad

Guayabas en mitades: 8 Unidades

Piloncillo: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Jarabe

- Integrar las guayabas cortadas por mitad en el agua caliente.
- Incorporar el **piloncillo** y la canela
- Dejar *hervir* hasta obtener un jarabe espeso

Buñuelos

- Infundir el agua hirviendo con las cáscaras de *tomate* y las semillas de anís.
- Enfriar y reservar
- Integrar el *harina*, la *manteca*, el azúcar y huevos
- Poco a poco integrar con el agua de cáscaras de *tomate*
- Formar una masa suave y homogénea
- Reposar la masa por aproximadamente 2 horas cubierta.

- Formar porciones de 50 gramos aproximadamente
- Extender con ayuda de un rodillo por ambos lados y un poco de *harina* en la mesa de trabajo.
- Freír en abundante aceite caliente
- *Dorar* por ambos lados hasta obtener un *color* dorado uniforme
- Escurrir en un colador o papel secante
- Procedimiento para el montaje
- Servir en el fondo de un tazón un poco de jarabe
- Trozar una pieza de buñuelo y bañar con más jarabe

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-con-jarabe-de-piloncillo>