Buñuelos de banana y pera

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Para la masa

Harina 0000: 1 y 1/2 Tazas
Manteca derretida: 4 cdas.
Huevos: 2 Unidades
Polvo de hornear: 2 cditas.
Leche: 1 Taza
Sal: 1 cdita
Bananas: 2 Unidades
Peras: 2 Unidades
Azucar: 2 cdas.
Canela: 1/2 cdita.

Para la presentación

Crema Batida: Cantidad deseada
Esencia De Vainilla: 1 cdita
Ron: 1 Chorrito
Azucar impalpable: 6 cdas.
Miel: 1/4 Taza

Preparación de la Receta

- En un bol mezclamos *harina*, azúcar, sal, polvo de hornear, *manteca* derretida, huevos, canela y leche
- Reservamos.
- Cortamos bananas en rodajas, peras con piel en cubos y llevamos al bol con la preparación reservada.
- Con la ayuda de 2 cucharas formamos los buñuelos, luego los freímos en abundante aceite caliente hasta *dorar*
- Los retiramos y los escurrimos sobre papel absorbente y en caliente los espolvoreamos con azúcar impalpable.

- Mezclamos miel, *ron*, extracto de vainilla, azúcar impalpable y servimos sobre los buñuelos con un copete de *crema* batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-banana-y-pera