Buñuelos de Batata



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Fermento

Azucar: 1 Pizca
Leche: 15 c.c.
Levadura seca: 15 Gramos

Masa

Azucar: 40 Gramos
Huevos: 2 Unidades
Harina: 200 Gramos
Mantequilla: 25 Gramos
Ralladura de limón: 1 unidad

Puré

BATATA: 140 Gramos
Leche: 100 c.c.
Mantequilla: 15 Gramos

Terminado

Azucar: c/n A gusto

Preparación de la Receta

- Mezclar *levadura* seca con la leche.
- Agregar azúcar y dejar espumar.
- Dentro de una olla mezclar el puré de **batata** y la leche con la *manteca*
- Revolver con la ayuda de un batidor globo.
- En un bowl mezclar ambas preparaciones (el puré con la levadura).
- Sumar la *mantequilla* pomada, azúcar, los huevos y la ralladura de *limón*.

- Agregar la *harina* tamizada, integrar con una espátula y una vez que la masa está homogénea dejar descansar 15 minutos.
- Con la ayuda de 2 cucharas hacer bolitas con la mezcla y freír en aceite caliente.
- Al retirar pasar por bandeja con azúcar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-batata