

# Buñuelos de Batata

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Fermento

**Azúcar:** 1 Pizca

**Leche:** 15 c.c.

**Levadura seca:** 15 Gramos

### Masa

**Azúcar:** 40 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Mantequilla:** 25 Gramos

**Harina:** 200 Gramos

**Ralladura de limón:** 1 unidad

### Puré

**BATATA:** 140 Gramos

**Mantequilla:** 15 Gramos

**Leche:** 100 c.c.

### Terminado

**Azúcar:** 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>