elGourmet

Buñuelos de Camote

Tiempo de preparación: 80 Min

Ingredientes

Agua: 2 Tazas
Azucar: c/n
Cáscaras de tomate verde: 8 Unidades
Huevo: 1 unidad
Miel de maple o de abeja: c/n
Sal: 1 Pizca
Aceite para freir: c/n
Camote cocido: 1 unidad
Harina: 1 Kilo
Manteca: 1 cda
Leche: 1 Taza
Semillas anís: 1 cdta

Preparación de la Receta

- Cocer el **camote** y moler en la licuadora y reservar.
- *Hervir* en 2 tazas de agua las cáscaras de *tomate* y el anís para hacer una infusión.
- Dejar reposar y enfriar.
- Mezclar el *huevo* con la leche con un batidor de globo y endulzar con azúcar al gusto.
- Reservar.
- Mezclar la cucharada de *manteca* y la *harina* en un tazón con las manos.
- Incorporar el *camote* molido y una pizca de sal.
- Amasar.
- Verter la mezcla de leche y *huevo* a la masa poco a poco mientras se amasa.
- Colar y verter el té de anís frío poco a poco sobre la masa e incorporar hasta tener una pasta. No debe quedar esponjosa.
- Hacer las bolitas para buñuelo y dejarlas reposar durante dos horas.
- Estirar cada bolita sobre la rodilla para darles forma de disco con un rodillo.
- Freír en una sartén con suficiente aceite.
- Escurrir sobre papel absorbente.
- Para servir, bañar cada pieza con miel de azúcar, de abeja o de maple.

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