

# Buñuelos de manzana

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Leche:** 100 cc

**Aceite Neutro:** 1 cda

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** Cantidad necesaria

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Azúcar:** Cantidad necesaria

**Manzanas verdes:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- Comenzamos mezclando los huevos, la *harina*, la leche y un chorrito de aceite neutro hasta obtener una masa fluida y líquida
- Reservamos.
- Por otro lado, pelamos las manzanas verdes, las ahuecamos y cortamos en rodajas con mandolina.
- Luego, pasamos las rodajas de **manzana** por la mezcla de huevos
- Freímos en una sartén con un poco aceite neutro hasta que estén doradas de ambos lados
- Retiramos y espolvoreamos con azúcar.
- Servimos

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