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
Azucar: 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