

Buñuelos de Miel y Pistachos

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Agua tibia: 100 cc

Azúcar impalpable: c/n

Azúcar moreno: 1/2 Taza

Agua: 350 cc

Harina: 2 cdas

Miel: 100 grs

Aceite para freír: c/n

Azúcar: 1 cda

Canela: 1 cdita

Harina: 500 grs

Levadura: 15 grs

Pistachos: 75 grs

Preparación de la Receta

Esponja

- En un recipiente mezclar *levadura*, *azúcar* y *harina* hasta disolver.
- Tapar y dejar que se forme la esponja (15 minutos)
- Mezclar la esponja, *harina*, *azúcar negra*, *miel*, *canela* e ir agregando agua de a poco hasta integrar los ingredientes.
- Añadir pistachos e incorporarlos a la preparación.
- Tapar y dejar reposar hasta duplicar su volumen.
- Darle forma a los buñuelos con la ayuda de 2 cucharas y freír en abundante aceite caliente hasta *dorar* por sus lados.
- Retirarlos sobre papel absorbente.
- Servir espolvoreados con *azúcar impalpable*.

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