elGourmet

Buñuelos de Miel y Pistachos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Agua tibia: 100 cc
Azucar impalpable: c/n
Azúcar moreno: 1/2 Taza
Agua: 350 cc
Harina: 2 cdas
Miel: 100 grs
Aceite para freir: c/n
Azucar: 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