Buñuelos de viento y de rodilla



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Buñuelos de rodilla

Harina: 2 Tazas
Agua tibia: 1/2 Taza
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 1 cda.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Margarina: 1 cda.
Licor de Anís: 1/2 cda.

Buñuelos de viento

Huevo: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Leche: 1 Taza
Azucar: 1 cda.
Harina: 150 grs.
Polvo para hornear: 1 cditas.
Ralladura de naranja: 1 cdita.

Miel de nardos

Agua: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Varitas de nardo (Flor): 3 Unidades

Miel de piloncillo

Agua: 1 1/2 Taza
Piloncillo: 200 g
Guayaba: 1 Unidad
Canela en rama: 1 Unidad
Semillas De Anis: 1 cdita.

Varios

Azucar rubia: A gusto

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Miel de piloncillo

- Coloque en una olla el agua junto con la canela, la *guayaba*, el *piloncillo* y las semillas de anís, lleve a hervor.

Miel de nardos

- Coloque en una olla el agua junto con el azúcar, lleve a fuego y una vez que rompa el hervor retire del fuego y agregue las varas de nardo, deje reposar durante 8 horas aproximadamente.

Buñuelos de rodilla

- Coloque en una batidora el agua tibia junto con el *licor* de anís, la *harina*, el *huevo*, azúcar, *margarina* y el polvo para hornear, bata hasta integrar por completo los ingredientes, agregue agua de ser necesario
- Deje reposar durante 3 horas aproximadamente.

Buñuelos de viento

- Coloque en la procesadora la leche junto con el *huevo*, la ralladura de *naranja*, azúcar, sal, polvo para hornear y las yemas, procese unos segundos y añada de a poco la *harina* mientras procesa.
- Deje reposar durante 3 horas aproximadamente

Armado

- Una vez transcurrido el tiempo de reposo de la masa de los buñuelos de rodilla tome pequeñas porciones del mismo peso y forme bollos, luego extienda con las manos logrando un diámetro de 20cm aproximadamente.
- En una olla con abundante aceite caliente fría los buñuelos, retire y escurra sobre papel absorbente.
- Una vez concluido el tiempo de reposo de la masa de los buñuelos de viento, sumerja el molde en la masa, colóquelo luego dentro del aceite caliente hasta que la masa se despegue, una vez dorado retire y escurra sobre papel absorbente.

Presentación

- Espolvoree los buñuelos de viento con azúcar rubia y los buñuelos de rodilla con miel de *piloncillo*.
- Acompañe los buñuelos con helado a gusto y miel de nardos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-de-viento-y-de-rodilla