Buñuelos de Viento

Ingredientes

Aceite: 1 Litro

Adorno

Azucar: 300 grs.
Canela En Polvo: 20 Gramos

Jarabe

Anís estrella: c/n
Clavo: c/n
Naranja: 1/2 unidad
Agua: 1 Taza
Piloncillo: 1 Taza

Masa

Agua: 240 cm3
Huevos: 3 Unidades
Leche: 240 cm3
Polvo para hornear: 2 Gramos
Azucar: 50 grs
Harina: 300 Gramos
Mantequilla: 30 Gramos
Sal: 3 Gramos

Preparación de la Receta

- En un recipiente colocar el agua, *piloncillo*, clavo, anís, y la piel de media *naranja*.
- Dejar *hervir* hasta que se concentre y convierta en jarabe.
- Mezclar en un tazón, *harina*, sal, polvo para hornear y azúcar
- Agregar leche y con batidor de globo mezclar poco a poco.

- Añadir agua y seguir mezclando hasta conseguir una masa tersa y sin grumos, parecida a la de una crepa.
- Dejar reposar la masa durante 30 minutos para que tome cuerpo.
- Calentar dentro del aceite el molde para formar buñuelos.
- Colocar el molde en la masa cuidando de que no se sumerja por completo y pasar el molde de inmediato al aceite caliente.
- Esperar a que se separe la masa cocida del molde y continuar friendo hasta obtener un *color* dorado claro
- Escurrir en papel absorbente y espolvorear con azúcar y canela aún calientes.
- La otra opción es servirlos bañados con el jarabe.

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