

Buñuelos de Viento



Ingredientes

Aceite: 1 Litro

Adorno

Azúcar: 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

Azúcar: 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>