

Buñuelos del Viento

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Masa

Aceite Neutro: 1 cda

Extracto de vainilla: 1/2 cda

Nuez Moscada: c/n

Ralladura de naranja: c/n

Harina: 1 Taza

Azúcar mascabo: 1 cda

Huevo: 1 unidad

Leche: 3/4 Taza

Sal: 1 Pizca

Recubrimiento

Azúcar mascabo: 1/2 Taza

Azúcar blanca: 1/2 Taza

Jengibre en polvo: 1/4 cda

Canela: 1/2 cda

Preparación de la Receta

- Mezclar azúcar mascabo, azúcar blanca, canela y *jengibre* en un bowl y reservar.

Masa

- Mezclar *harina*, azúcar mascabo, sal, ralladura de *naranja* y nuez moscada.
- Agregar *huevo*, extracto de vainilla, aceite e ir agregando de a poco la leche, trabajando con batidor de alambre hasta integrar
- Hundir en la masa un molde pequeño en forma de roseta pasado por aceite caliente hasta la mitad de su altura (1 cm) y llevar a una *cacerola* con aceite a 150° C.
- Freír hasta que se despegue el buñuelo del molde.
- Terminar de freír hasta *dorar* y pasar en caliente por la mezcla de azúcares reservada y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bunuelos-del-viento>