Buñuelos del Viento



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Aceite Neutro: 1 cdta
Extracto de vainilla: 1/2 cdta
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 cdta
Canela: 1/2 cdta

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 freìr 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