Torre de buñuelos



Ingredientes

Fecula De Maiz: 5 Taza

Agua: 2/1 Tazas

Queso costeño finamente molido: 5 Tazas

Preparación de la Receta

- Incorpora en un recipiente el queso costeño y la fécula de maíz
- *Añade* poco a poco por cucharadas el agua cuidando de no pasarte, hasta que la masa quede suave, se deje moldear y su textura parezca la de una plastilina.
- Forma los buñuelos
- En caso de que la mezcla quede muy húmeda, agrega pequeñas cantidades iguales de queso y de fécula de maíz hasta lograr la textura indicada y asegurar así la calidad de los buñuelos.
- Caliente abundante aceite en una paila honda(que el aceite llegue a la mitad de la paila) e incorpora los buñuelos a freír.
- Retira de la paila los buñuelos que estén dorados y escúrrelos sobre papel absorbente
- Www. myriamcamhi. com

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