



BUÑUELOS DE VIENTO

🕒 40 min

👤 4

Dificultad baja

200 g de harina de trigo
50 g de mantequilla
5 huevos
1/2 litro de leche
1 vaso pequeño de agua
Piel de limón
Azúcar
Canela
Aceite
Sal

- 1.** Ponemos al fuego un cazo con la leche, el agua, la mantequilla, la piel de limón y la sal. Cuando empiece a hervir añadimos toda la harina de golpe, bajamos el fuego y vamos removiendo.
- 2.** Retiramos la masa del fuego cuando empiece a separarse del fondo del cazo y añadimos los huevos, uno a uno, batidos.
- 3.** Mezclamos hasta conseguir una masa homogénea y vamos moldeando los buñuelos, que freiremos en abundante aceite hasta que queden bien dorados.
- 4.** Los sacamos y espolvoreamos o rebozamos con azúcar y canela.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA