



BUÑUELOS DE CARNAVAL

👤 3

Dificultad baja

4 huevos grandes
150 g de harina de trigo
1 vaso de leche entera
90 g de azúcar de caña
1 sobre de levadura Biovegan
1 cdta. de coñac o licor
Aceite para freír
Azúcar para decorar

- 1.** Comenzamos separando las yemas de las claras de los huevos. Una vez separadas, montamos las claras a punto de nieve con las varillas de la batidora. Una vez montadas añadimos poco a poco la mitad del azúcar evitando que se nos baje la mezcla.
- 2.** En otro bol mezclamos las yemas con la leche, el chorrito de coñac y el resto del azúcar. Batimos bien todos los ingredientes hasta que se integran perfectamente.
- 3.** Espolvoremos la harina y la levadura sobre la mezcla. Mezclamos bien e incorporamos la mezcla de yemas y harina a las claras montadas. Removemos toda la mezcla con cuidado, haciendo movimientos envolventes y aireando la masa. Dejamos reposar durante unos 30 minutos.
- 4.** Mientras ponemos a calentar una sartén con abundante aceite. Con la ayuda de dos cucharadas vamos cogiendo porciones de masa y formando los buñuelos.
- 5.** Vamos friendo los buñuelos en pequeñas tandas, el aceite deberá estar lo suficientemente caliente para que la masa flote pero no en exceso para que no se quemen.
- 6.** Una vez dorados, retiramos de la sartén y colocamos sobre una bandeja con papel absorbente. Espolvoreamos con azúcar y listo.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA