

BUÑUELOS

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 3 ovos• 1 vaso de fariña• 1 vaso de auga• 3 culleradiñas de azucre• 2 culleradiñas de relas de limón• 1 cullerada de manteiga• 1 sobre de lévedo en pó• 1 litro de aceite• Azucre glass (opcional)	<ul style="list-style-type: none">• Cazo• Espátula de madeira• Relador• Batedor• Tixola• Culler• Vaso

ELABORACIÓN:

Primeiro nun cazoponse a quentar o auga co azucre, as relas de limón e a manteiga. Cando rompa a ferver, botar a fariña de golpe, remexendo moi rápido cunha espátula de madeira.

Logo añádese un ovo enteiro e séguese movendo, despois incorpóranse as dúas xemas e, por último, as dúas claras batidas a punto de neve.

Unha vez ben mesturado todo, agrégase o levédo en pó e déixase repousar un tempo.

Finalmente nunha tixolaponse abundante aceite e cando este quente vaise facendo unhas boliñas de masa formadas coa axuda dunha ou dúas culleres.

CONSELLOS:

As boliñas de masa non facelas moi grandes, xa que inflan moito.

Pódense encher os buñuelos unha vez que estén fríos con nata ou crema.

BÓ PROVEITO!!