



BUÑUELOS

RENDIMIENTO: 15 pzas. • **TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 2 hrs. • **CADUCIDAD:** 3 semanas
AHORRO: 60% con respecto del producto comercial

INGREDIENTES

- 450 gr de harina de trigo
- 6 cáscaras limpias de tomate verde
- 3 huevos
- 3 cucharadas de manteca vegetal
- 1 taza de agua
- ½ taza de leche
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharada de canela en polvo o una rajita de canela
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ cucharada de semilla de anís
- ½ litro de aceite vegetal

UTENSILIOS

- Colador de malla fina
- Cuchara
- Plástico para cubrir alimentos (papel film)
- Plato extendido
- Pocillo pequeño de metal
- Rodillo
- Sartén grande
- Servilletas de papel
- Taza medidora

- Tazón de vidrio con capacidad de 4.5 litros
- Dos palitos de madera largos

PROCEDIMIENTO

1. Pon a hervir en el pocillo, por 5 minutos, las cáscaras de tomate y el anís.
2. Cierne la harina sobre una superficie plana, limpia y seca. Forma un hueco en el centro y añade la manteca, el polvo para hornear y la canela.
3. Agrega también al centro los huevos, la leche y 4 cucharadas del té de anís del paso 1. Amasa hasta que comience a desprenderse del dedo, azótala la masa algunas veces y continúa hasta que tenga burbujas y no se pegue.
4. Pon la masa en el tazón y cubre con plástico. Déjala reposar por una hora en un lugar tibio.
5. Forma bolitas del tamaño de un tomate y ve aplanando una por una con el rodillo sobre la mesa enharinada para formar tortillas muy delgadas. Para lograrlo levanta la tortilla y termina de estirla

con los dedos hasta que pueda verse a través de ésta. Espolvorea los buñuelos con harina y colócalos sobre una superficie seca.

6. En un sartén grande agrega suficiente aceite hasta cubrir el buñuelo, fríe uno por uno moviendo con los palos de madera.
7. En un plato extendido cubierto con servilletas de papel, coloca los buñuelos para que absorban la grasa.

CONSERVACIÓN

Una vez fríos se pueden conservar en una bolsa de plástico bien cerrada o guardar en una panera.

RECOMENDACIONES

Al momento de freír los buñuelos debes esperar a que el aceite esté muy caliente.