



# Buñuelos de Viento

2 raciones



Nivel medio

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
cazo  
Espátula  
varillas eléctricas  
Sartén  
Cucharita de café

### Para los buñuelos:

100 ml agua  
20 g mantequilla  
10 g azúcar  
70 g harina  
1 cucharadita de Levadura Dr. Oetker  
1 cucharadita de sal  
2 huevos  
250 ml Aceite para freír  
100 g azúcar para rebozar

## Antes de empezar:

- 1 Colocar en un cuenco mediano la harina, la sal y la Levadura Dr. Oetker, mezclar con varillas y reservar.

## Para la masa de los buñuelos:

- 2 En un cazo mediano colocar el agua, la mantequilla y el azúcar.
- 3 Llevar a fuego bajo hasta que comiencen a calentarse y la mantequilla se haya derretido.
- 4 Echar la mezcla de harina de un golpe a la leche caliente y mezclar con espátula hasta formar una bola de masa que se desprege de los bordes del cazo.
- 5 Retirar del fuego y dejar enfriar 10'.
- 6 Colocar la masa en un cuenco grande y añadir los huevos uno a uno, mezclando con varillas eléctricas a velocidad media hasta que se incorporen a la masa.





- 7 Reservar la masa mientras se calienta el aceite.

## Para freír los buñuelos:

- 8 Calentar en una sartén honda el aceite.
- 9 Con la ayuda de dos cucharitas de postre, ir cogiendo masa y depositándola en el aceite caliente.
- 10 Dejar espacio entre los buñuelos porque multiplicarán unas 4 veces su tamaño durante la cocción.
- 11 Dar la vuelta a los buñuelos si hiciera falta, pero irán girando solos a medida que se fríen.
- 12 Retirar del aceite y dejar escurrir en papel de cocina.
- 13 Rebozar en azúcar mientras están calientes.

### Tip from the Test Kitchen

- Puedes duplicar el volumen de esta receta por el doble o triple sin problemas: ¡así tendrás buñuelos para muchos!

