

Receta de Buñuelos Dulces De Limón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, de nuevo tenemos otro fin de semana para preparar algún postre, ya que parece que el tiempo va a se fresquito, esta receta os gustara y con un buen café resultarán exquisitos.

Ingredientes

- Harina (100grs.)
- Manteca (15grs.)
- Huevos (tres)
- Agua mineral (una tacita)
- Ralladura de la cáscara de limón
- Levadura (una cucharadita)
- Sal y Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Rallar la cáscara de limón muy fina
2. Separar las yemas de las claras y batir éstas a punto de nieve con una pizca de sal
3. Colocar la manteca y el agua en un cazo al fuego y cuando hiervan bajar el fuego y añadir la harina removiendo rápido durante unos diez minutos
4. Quitar del fuego y dejar enfriar un poco, añadir las yemas de una en una y seguir removiendo hasta que queden bien mezcladas
5. Agregar las claras a punto de nieve y remover unos diez minutos, echar la cáscara de limón rallada y la levadura y remover vigorosamente
6. Dejar reposar la masa una media hora o más
7. Poner bastante aceite en una sartén y cuando esté hirviendo ir poniendo porciones de la masa con una cuchara y freír hasta que se doren
8. Colocar en una bandeja sobre papel absorbente y espolvorear azúcar, canela, chocolate rallado o coco, según vuestro gusto ya disfrutar!!!!