

Receta de Buñuelos Dulces De Naranja

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una rica receta de postres, se trata de unos buñuelos dulces de Naranja, resultan un bocado exquisito y acompañados de un buen café, están deliciosos.

Ingredientes

- Naranja (una entera)
- Huevos (tres)
- Yogur (uno)
- Aceite (una cucharada)
- Sal (una pizca)
- Harina (200grs.)
- Levadura (un sobre)

Modo de Preparación

1. Lavar y pelar la naranja, procurando que no quede nada de parte blanca ni en la cáscara ni en la naranja, para que no amargue
2. Triturar la naranja y la cáscara y mezclar en un bol con los demás Ingredientes:, dejando la harina y la levadura para el final
3. Mezclar muy bien todo
4. En una sartén con aceite de oliva bien caliente , ir poniendo bolitas de la masa con ayuda de una cuchara, dejar que se doren bien por todos los lados
5. Colocarlos en una fuente sobre papel absorbente y rebozarlos con bastante azúcar (ya que la masa no lo lleva)
6. Tomarlos como merienda o con un buen café.