

Receta de Buñuelos De Viento Rellenos De Crema Sin Gluten

11 Nov 2021



Hola a tod@s, para este fin de semana os dejo una estupenda receta de un postre riquísimo que nos han enviado nuestros amigos de "El Menú de GEMMA". Esperamos que os guste esta receta que nos envían y nos ha parecido riquísima. Se trata de Buñuelos de viento rellenos de crema Sin Gluten.

Ingredientes

BUEÑUELOS

- 1/2 vaso agua
- 45 gramos mantequilla
- 1 pizca sal
- 1/2 cucharada sopera azúcar
- 70 gramos harina sin gluten
- 1 ó 2 (según tamaño) huevos

CREMA PASTELERA

- 1/2 litro leche
- 1 piel de limón
- 1/2 rama de canela
- 3 yemas de huevo
- 125 gramos azúcar
- 20 gramos almidón de maíz (maicena)

Modo de Preparación

1. Pon el agua en un cazo junto con la mantequilla, una pizca de sal y media cucharada de azúcar y calienta removiendo hasta que se disuelva la mantequilla.
2. Cuando empiece a hervir, apártala del fuego y echa la harina y remueve bien con las varillas. Te quedará una masa compacta.
3. Echa uno o dos huevos según tamaño. Con los de tamaño L con uno basta. Vuelve a mezclar. Ha de quedar una masa compacta.
4. Déjala reposar 15 minutos. Pon a calentar bastante aceite y que esté bien caliente. Forma bolitas pequeñas con la ayuda de dos cucharas. Que no sean muy grandes porque se van a inflar

Buñuelos De Viento Rellenos De Crema Sin Gluten

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

5. Y en la sartén colócalas separadas por el mismo motivo. Cuando estén dorados retíralas y ponlos en un recipiente con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.
 6. Rocía los buñuelos por todos los lados con anís (puesto en un vaporizador) Paso 7: Coloca azúcar en un recipiente con tapa, coloca los buñuelos dentro y con la ayuda del anís se empaparán bien con el azúcar. Tapa el recipiente y sacude bien para que el azúcar se adhiera por todos los lados.
 7. Vamos por la crema. Corta fina la piel de 1 limón. En una olla pon la leche, la canela, la piel del limón y ponla al fuego.
 8. Mientras, blanquea 3 yemas de huevo con el azúcar con la ayuda de las varillas. Añade 20 gramos de maicena y bate nuevamente.
 9. Cuando la leche empiece a hervir retírala del fuego y viértela sobre los huevos pasándola por un colador. Bate de nuevo.
 10. Ponlo nuevamente al fuego y remueve. Poco a poco irá espesando. Antes de que empiece a hervir retira el cazo del fuego y déjalo enfriándolo sobre una rejilla. Remueve de vez en cuando para que no se forme telina.
 11. Para rellenar los buñuelos con la crema usa una jeringa de pastelería con unos 10 ml de crema, es fácil.
-