

## Receta de Buñuelos Canarios

27 Abr 2014



Buenos días a tod@s, espero que os guste a tod@s esta nueva Web, aquí tenéis todas las recetas del Blog de Restauración que podéis consultar siempre que necesitéis alguna y como veréis están organizadas y así os será más fácil encontrarlas, espero que lo divulgéis entre vuestros amigos y también espero seguir contando con vuestros Me Gusta, gracias a tod@s. Hoy os dejo estos ricos buñuelos para que aprovechéis los plátanos que se van poniendo muy maduros, deseo que os guste.

### Ingredientes

- Plátanos maduros (cuatro)
- Ron u otro licor (un vasito)
- Azúcar (dos cucharadas)
- Harina (150grs)
- Levadura (un sobre)
- Huevos (dos)
- Leche (medio vaso)
- Sal fina
- Aceite de oliva (tres cucharadas)
- Aceite para freír
- Azúcar glas

### Modo de Preparación

1. Pelar y cortar los plátanos en rodajas de unos dos centímetros y ponerlos a macerar con el ron en un bol, unos veinte minutos
2. Preparar la masa, mezclando la harina, la leche, la levadura, las yemas de huevo, las tres de aceite y un poco de sal
3. Batir las claras a punto de nieve, incorporar a la masa y dejar reposar unos quince minutos
4. Poner aceite en una sartén o en la freidora y cuando esté bien caliente ir cogiendo los trozos de plátano, escurriros y pasarlos por la mezcla, después freirlos y cuando estén bien doraditos sacarlos y colocar sobre papel de cocina absorbente
5. Espolvorear con azúcar glas y.....buen provecho!!!