

Buñuelos de manzana

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Alexia

INGREDIENTES

0	
4	Manzanas — golden
	Azúcar glass — para espolvorear
30 ml	Leche
2 cucharadita/s	Sal
300 gr	Harina repostería
32 gr	Levadura
4	Huevos
100 gr	Azúcar
400 ml	Anís — seco
	Aceite oliva — para freir (optativo)

ELABORACIÓN

Relleno

Pelar y cortar en trozos las manzanas. Macerar con el anís y el azúcar.

La masa

Batir los huevos con la leche y la sal, añadir la harina y la levadura, remover hasta conseguir una crema sin grumos y dejarla reposar 1 hora.

Preparación

Escurrir los trozos de manzana, pasarlos por harina, y luego por la pasta, y freír en abundante aceite caliente durante 1 minuto.

Escurrir y espolvorear con azúcar glass.