

# Buñuelos

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |  
Dificultad:

## INGREDIENTES

0  
400 gr Harina de fuerza  
7 Huevos  
1 sobre/s Levadura  
1 kg Patata - hecha puré

## ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes.

Se prepara un cacharro con agua y una cucharada de sal para poder limpiar la mano cada vez que cojamos masa

Ponemos al fuego una sartén con mucho aceite y cuente este muy caliente cogemos con la mano una bolita de masa agujereándola con el dedo gordo y la metemos en la sartén.

Cuando la masa suba a la superficie tenemos que darle la vuelta. Al cambiar de color tenemos que retirarlos y ponerlos sobre papel absorbente.

Para comerlos primero los rebozaremos en azúcar.