

Buñuelos de manzana

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

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 freír (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

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

Ecurrir y espolvorear con azúcar glass.