

BUÑUELOS DE VIENTO

INGREDIENTES

- ❖ 250 ml. de agua.
- ❖ 110 grs. de mantequilla
- ❖ 110 grs. de harina
- ❖ Sal
- ❖ 7 huevos.
- ❖ Aceite
- ❖ Azúcar.



ELABORACIÓN

- Calentar el agua con la mantequilla.
- Cuando empiece a hervir añadir la harina y una pizca de sal. Se revuelve bien hasta hacer una pasta.
- Se retira del fuego y se van añadiendo los huevos uno a uno. No se añade otro hasta que el anterior no esté bien incorporado a la masa.
- En una sartén con mucho aceite, echar un poco de masa y freírla.
- Rebozar en azúcar.

Recetario de Celsa García de Neira.