

BUÑUELOS DE HOJALDRE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** Sonia Campos



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Aquí os dejo, unos ricos buñuelos, para acompañar en un desayuno, o, merienda.

Ingredientes para 8 personas :

- 1-Lamina de hojaldre, fresco, la cocinera.
- Aceite para freirlos.
- Azúcar para espolvorear al final.
- Cortapastas redondo, liso de unos 3,5 cm de diámetro.

Preparación:

Paso 1

Primeramente, desenrollamos la lámina de hojaldre, y con el corta pastas redondo, vamos dando forma a los buñuelos.

Paso 2

Seguidamente, los vamos colocando en un plato, o , donde queráis. Los vamos friendo en abundante aceite, bien caliente. Ponemos papel absorbente, en un plato , y cuando hinchen y estén dorados, los sacamos de la sartén y los ponemos sobre el papel absorbente, para que suelten el exceso de aceite. Se espolvorean con azúcar, en calientes.

Paso 3

Este, es el resultado. Espero que os gusten.