

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** Flor Roja



**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.