Buñuelos de Requesón

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

Creador: La oveja negra **Recetizador:** Silvia Márquez



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Macrobióticos
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Añadirle a la masa unos piñones o pasas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 300 gr de Requesón
- 100 gr de Harina de Trigo Integral
- 1 Huevo
- Sal Marina
- Ralladura de Naranja
- Aceite de Sésamo

Preparación:

Paso 1

Aplastamos bien el requesón con ayuda de una cuchara de madera y le añadimos una pizca de sal marina y la ralladura de naranja. Movemos la mezcla hasta que forme una crema y la dejamos reposar durante 45 minutos.

Paso 2

Pasados los 45 minutos, incorporamos la harina hasta obtener una pasta con la que formaremos bolitas del tamaño de una nuez.

Paso 3

Freímos las bolitas en una sartén con aceite de sésamo bien caliente.