BUÑUELOS DE VIENTO

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- ¼ de litro de agua
- 2 cucharadas de mantequilla
- Una pizca de sal.
- 1 cucharada de azúcar
- 125 gramos de harina
- 4 Huevos
- Crema, nata o chocolate para rellenar
- Azúcar glas o de granillo para rebozar

Preparación:

Paso 1

Se pone el agua en un cazo junto con la mantequilla, sal y azúcar hasta que hierva. Se añade de golpe la harina y se mueve bien para que no haga grumos hasta que la masa se despegue de las paredes. Se deja enfriar un poco y se va añadiendo los huevos uno a uno, no se añadirá el siguiente hasta que se halla mezclado bien el primero Se formará una masa semi blanda. Se deja enfriar del todo. Se cogen bolitas ayudado de dos cucharillas y se fríen en aceite caliente hasta que doren ,se voltearan ellos solos Se dejan enfriar en papel absorbente y se rellenan con nata, crema o chocolate. Se rebozan con azúcar.