

**Creador:** Alegna

**Descripción:**

**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Difícil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se pueden rellenar de crema, nata o helado

## Ingredientes para 6 personas :

- - 1/4 l de leche
- - 75 g de mantequilla
- - 150 g de harina
- - Una pizca de sal
- - 5 o 6 huevos
- - Canela en rama

## Preparación:

### Paso 1

Hervimos la leche, la mantequilla y la canela hasta que se disuelvan. Apagamos el fuego y echamos de golpe la harina tamizada trabajandola con una espátula de madera de forma que quede una bola compacta que pueda separarse de la cazuela. Dejar enfriar un poco. Añadimos los huevos uno a uno, mezclandolos con suavidad hasta conseguir una masa que caiga lentamente de la espátula. Ponemos abundante aceite en una sartén lo calentamos bien y lo ponemos a enfriar. Volvemos a poner al fuego este aceite y cuando esté un poco caliente (no demasiado), echamos bolitas de masa con la ayuda de dos cucharas. Se deben hacer a fuego muy lento por todas partes hasta que se hinchen y aumenten tres veces su volumen. El interior quedará hueco. Al sacarlos los dispondremos sobre papel absorbente para quitar la grasa sobrante. Pasamos los buñuelos por azúcar o los rellenamos. En este caso los pondremos con nata montada con azúcar y los cubriremos de una salsa de chocolate hecho con 100 g de cobertura, 50 g de mantequilla y 50 g de nata, mezclado todo y disuelto al baño-maria. Esta salsa la haremos al final.