

**Creador:** EKA **Recetizador:** Mali Diaz Orteg



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

freir en abundante aceite y a fuego medio para que cocinen de adentro hacia afuera

## Descripción:

buñuelos como los hacia mi madre

## Ingredientes para 6 personas :

- 3 huevos
- 1/2 litro de leche
- harina leudante
- C/S de ralladura de naranja
- 1 cucharada de azúcar
- más azúcar y canela para rebozar

## Preparación:

### Paso 1

batir los huevos con el azúcar, incorporar leche y harina de a poco mezclando bien e intercalando los ingredientes ,agregar la ralladura de naranja o limon ,tambien puede ser escencia de vainilla y seguir batiendo con varilla o tenedor hasta obtener una masa homogenea y no muy espesa, freir en abundante aceite dando vuelta para que se cocinen por todos lados y rebozar con azúca y canela o sólo con azúcar.