Buñuelitos

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

Creador: EKA **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.