

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Buñuelos

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 bicchiere di latte
100 g di burro
80 g di zucchero
1 limone
200 g di farina
4 uova
sale e noce moscata
1 bicchiere d'olio di semi
250 g di strutto
zucchero a velo

PREPARAZIONE

- 1 Mettete in un pentolino il latte, il burro, lo zucchero, la buccia del limone grattugiata e un pizzico di sale. Ponete il recipiente sul fuoco e portate il liquido ad ebollizione. Gettatevi la farina e mescolate alla svelta, fino a quando la pasta sarà ben raccolta e omogenea. Far raffreddare, quindi incorporatevi le uova, uno alla volta.

Mettete al fuoco, in un tegame da frittura l'olio e lo strutto, scaldateli per bene e calatevi la pastella a cucchiaini. Lasciate che le frittelle siano dorate e gonfie, passatele su di un vassoio e cospargete di zucchero a velo e noce moscata in polvere.