

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Bunuelos

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- ¾ di tazza di latte
- ¾ di tazza di burro
- 2 uova sbattute
- 3 tazze di farina di frumento
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- olio di oliva per friggere
- sciroppo d'anice

### PREPARAZIONE

- 1 Portare ad ebollizione il latte, unire il burro in modo che si scioglia e lasciar raffreddare. Aggiungere le uova sbattute. Mischiare il lievito, il sale alla farina poi incorporare al latte mescolando con cura. Lavorare l'impasto fino a che diventa omogeneo. Trasferirlo su una superficie infarinata e lavorare ancora per 2-3 minuti.  
Formare 20c palline e far riposare per 5 minuti. Allargare le palline tanto da formare dei cerchi con un diametro di circa 10 cm.

Friggere in olio bollente fino a che non sono dorate da ambedue i lati. Asciugare con carta assorbente. Spruzzare con sciroppo d'anice.

Sciroppo d'anice: Sciogliere una tazza di zucchero di canna in una tazza d'acqua, portare ad ebollizione e aggiungere un cucchiaino di anice. Abbassare la fiamma e cuocere a pentola scoperta fino a che lo sciroppo si addensa.