

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Buñuelos

di: *Cookaround*

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.