

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.