

**Libreta:** Postres  
**Creado:** 26/03/2018 20:34  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/bu%C3%B1uelos-de-pl%C3%A1tano.html>

---

## Buñuelos de plátano

### INGREDIENTES

- 5 Plátanos
- 100 gramos de harina
- 50 gramos de maicena
- 1 cucharada de levadura
- 1 vaso de cerveza
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de ralladura de limón
- Aceite de oliva para freír

### PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes, excepto los plátanos, en un recipiente y batirlos hasta obtener una masa suave. Dejar reposar tapado con un paño durante una hora.

Pelar y cortar los plátanos en trozos y rebozarlos en la masa.

Calentar aceite en una sartén honda y cuando esté muy caliente, echar con una cuchara poco a poco varios trozos de plátano rebozado.

Freír hasta que estén dorados por fuera y un poco hechos por dentro. Escurrir sobre papel de cocina y espolvorear con un poco de azúcar.