

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 18/04/2018 10:57

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bu%c3%b1uelos-de-viento-con-sabor-a-manzana.html>

Buñuelos de viento con sabor a manzana



INGREDIENTES

- 4 manzanas reinetas
- 10 g. de levadura (yo puse un poco menos de un sobre)
- 185 g. de harina
- 1 cucharadita de azúcar glas
- 1 huevo
- 1 clara de huevo
- 1/2 cucharadita de sal
- 150 ml. de agua
- 45 ml. de aceite
- 50 ml. de cerveza
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Azúcar
- Canela en polvo
- Aceite para freír (yo utilicé girasol)

PREPARACIÓN

- Mezclamos en un bol la harina, la levadura, la sal, el azúcar, la cerveza, el aceite y el huevo entero con ayuda de una espátula.
- Vertemos el agua poco a poco, mientras vamos removiendo para formar una masa homogénea.
- Dejamos reposar la masa 1 hora a temperatura ambiente.
- Pasado este tiempo, montamos la clara a punto de nieve muy firme y la incorporamos a la masa con cuidado realizando movimientos envolventes.
- Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón y las cortamos en rodajas un poco gruesas, de medio centímetro más o menos.

Reposamos el aceite a calentar (se supone que a 175º, pero si no tenéis termómetro, a ojo)

- Ponemos el aceite a calentar (se supone que a 175°, pero si no tenéis termómetro, a ojo).
- Pasamos las rodajas de manzana por una mezcla de azúcar granulado y canela, que quede bien adherida.
- Yo he pinchado la manzana en un pincho de brocheta, así la pasaba por la masa y posteriormente la sumergía en el aceite.
- Damos la vuelta con ayuda de una espumadera, y cuando estén dorados, retiramos del aceite y ponemos en un plato con papel absorbente.