

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:35
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bu%c3%b1uelos-de-viento.html>

Buñuelos de viento

INGREDIENTES

Harina
Agua
Leche
Mantequilla
Huevos
Sal
Azúcar glasé

PREPARACIÓN

Se hace una pasta choux y con dos cucharas haremos bolas que freiremos en aceite muy caliente.

Cuando se dore un lado, él mismo se dará la vuelta y seguirá friéndose.

Se escurren bien y se rellenan de crema o nata.

Por último, se espolvorean con azúcar glasé.

Nota:

La preparación de la masa básica, tanto para los choux como para los buñuelos, no es difícil, siempre que se respeten escrupulosamente las proporciones de la receta. Se tamiza la harina para airearla. Se pone a hervir el agua y/o la leche con la mantequilla y un pellizco de sal.

Cuando rompa el hervor, se añade la harina de golpe y se remueve con una cuchara de madera sobre el fuego, hasta obtener una masa lisa que se separe del fondo y de las paredes del recipiente. Se retira del fuego y se vuelca la masa unos minutos sobre el mármol, para que enfríe ligeramente. Después, se pone en un cuenco y se añaden los huevos uno a uno, no incorporando el siguiente hasta que esté integrado el anterior. Debe quedar una masa espesa pero fluida.

"Choux":

Una vez preparada la masa, se calienta el horno a 225 °C. Se engrasa con mantequilla la placa pastelera. Se pone la masa en una manga con boquilla lisa y se van depositando en la placa porciones del tamaño e una nuez, debidamente separadas entre sí, ya que los choux, al cocer, aumentan de tamaño. Si sobresale algún pico de masa, se alisa con la yema del dedo humedecida en agua. Se introduce la placa en el horno y se cuecen, sin abrir el horno, durante 30 minutos. Pasado este tiempo, se comprueba que la superficie está dura y que han doblado su tamaño. Se sacan, de dejan enfriar y se rellenan. Para otras variedades horneadas, se sigue la misma técnica que para los choux.

"Choux" significa pequeño repollo en francés