

BUÑUELOS DE NARANJA

INGREDIENTES:

- Una naranja entera.
- Tres huevos.
- Un yogurt natural.
- 200 g de harina.
- Una cucharada de aceite.
- Un sobre de levadura Royal.

PREPARACIÓN.

- Lavar muy bien la naranja, cortarla y triturar en velocidad 5-7-9 progresivo, añadir los huevos, el yogurt y el aceite, programar 10 segundos, velocidad 6, incorporar la harina con la levadura Royal y una pizca de sal, programar 15 segundos, velocidad 6.

- Se fríen en abundante aceite, al que habremos puesto una piel de limón, para que no se quemen. Se escurren sobre papel absorbente.

- Cuando estén tibios los rebozamos en azúcar glass.