

Buñuelitos de manzana



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bunuelitos-de-manzana>

Preparación

Calentar un poco de aceite a fuego medio. En un tazón grande mezcle todos los ingredientes secos. En otro tazón pequeño, bata la manteca, los huevos, la leche y el extracto de vainilla juntos. Agregar los ingredientes húmedos a los ingredientes secos y revuelva con una cuchara de madera. Añadir las manzanas y revuelva para que todo esté bien incorporado. Vuelque cucharadas de la mezcla en el aceite caliente y freír hasta que estén doradas por ambos lados. Repita con la masa restante. Espolvorear con azúcar impalpable y servir caliente.

Ingredientes

- ✓ 2 taza/s Harina
- ✓ 2-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- ✓ 1/2 taza/s Azúcar
- ✓ 2 cucharadita/s Canela
- ✓ 1 cucharadita/s Sal
- ✓ 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 2 cucharada/s Manteca
- ✓ 3/4 taza/s Leche
- ✓ 3-4 Manzanas peladas y cortadas en cubitos
- ✓ 1 poco Aceite vegetal para freír
- ✓ 1 poco Azúcar impalpable para espolvorear (opcional)

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Todo el año, Económico, Frutas, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Snacks, Otro, Dulces

