

Buñuelos de manzana



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15hrs. 0min

Tiempo total: 15hrs. 25min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Mezclar la levadura con la harina y el azúcar. Incorporar el huevo y batir con energía hasta obtener una pasta suave y homogénea. Añadir la leche y remover bien. Mientras reposa la masa anterior, pelar la manzana, retirarle el corazón y cortarla en dados de tamaño mediano. Incorporar los dados de manzana a la masa anterior y mezclarlo todo muy bien para que queden bien impregnados. Con la ayuda de una cuchara ir tomando los dados de manzana con un poco de masa para introducirlos en abundante aceite caliente. Cuando estén dorados, escurrirlos y colocarlos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

▣ **Tip para la receta**

Si lo desea, una vez se hayan templado, se pueden espolvorear con azúcar glass.



Ingredientes

- 150 grs. de Harina
- 60 grs. Azúcar
- 1 Huevo
- 1 vaso de Leche
- 2 Manzanas
- 2 cucharada/s Levadura en polvo

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Snacks, Otro, Dulces