



BUÑUELOS DE MANZANA

Ingredientes:

- Buñuelos
- 2 tazas de harina de hot cakes
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 huevos
- ¼ de taza de agua mineral (60 ml)
- 1 taza de leche (250 ml)
- 5 manzanas, peladas, descorazonadas y cortadas en rodajas gruesa
- Aceite para freír, la necesaria
- Canela para espolvorear
- Salsa
- ½ lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 2 paquetes de queso crema

Procedimiento:

1. Para los buñuelos, bate con un batidor de globo la harina con el polvo para hornear, los huevos, el agua mineral y la leche hasta integrar por completo. Cubre las manzanas con la mezcla anterior y fríela en el aceite caliente por ambos lados. Retira del fuego y colócalas en papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
2. Para la salsa, licua la leche condensada con la media crema y el queso.
3. Ofrece los buñuelos bañando con la salsa y espolvorea con un poco de canela.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Medio

Porciones:

12