



Buñuelos de Viento rellenos de Crema de Pistacho: ¡El bocado gourmet!

Receta para 6

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 150 g Harina de trigo | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 4 ml Huevos | ☐ 15 g Azúcar |
| ☐ 50 g Mantequilla | ☐ 1 trozo Piel de limón |
| ☐ 250 Agua | ☐ 200 g Crema de pistacho |
-

PREPARACIÓN

1. En un cazo, pon a calentar el agua con la mantequilla, el azúcar, la sal y la piel de limón hasta que hierva.

2. Retira la piel de limón y añade la harina de golpe. Remueve enérgicamente con una cuchara de madera hasta que la masa se desprenda de las paredes.

3. Deja templar la masa unos minutos y ve añadiendo los huevos de uno en uno, integrando bien cada uno antes de añadir el siguiente.

4. Calienta abundante aceite y ve echando pequeñas porciones de masa con una cucharadita; verás cómo se dan la vuelta solos y se inflan.

5. Una vez dorados, sácalos sobre papel absorbente y deja que enfríen totalmente antes de proceder al relleno.

6. Pon la crema de pistacho en una manga pastelera con boquilla fina, haz un pequeño agujero en cada buñuelo y rellénalos generosamente.