COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 6

Preparación: 20 min
Total: 45 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 150 g Harina de trigo
- [ ] 4 ml Huevos
- [ ] 50 g Mantequilla
- [ ] 250 Agua
- [ ] 1 pizca Sal
- [ ] 15 g Azúcar
- [ ] 1 trozo Piel de limón
- [ ] 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.