COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Buñuelos de viento receta tradicional

Receta para 40 buñuelos

Preparación: 25 min
Total: 1 h
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 160 gramos Harina de trigo
- [ ] 250 ml Agua
- [ ] 50 gramos Mantequilla
- [ ] 4 huevos Huevos
- [ ] 1 cdta Sal
- [ ] Aceite de oliva virgen extra
- [ ] Azúcar

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos en un cazo el agua, la mantequilla y la cucharadita de sal. Removemos y dejamos que se derrita y disuelva respectivamente.

2. Cuando empiece a hervir añadimos la harina de golpe y con el fuego a temperatura media removemos sin parar hasta que se forme la masa que ves en el vídeo. Tenemos que ayudarnos con una espátula y vigilar que la harina se integre del todo. La masa que se nos forma no es nada pegajosa.

3. Dejamos reposar la masa durante 6 minutos.

4. Mientras reposa la masa, preparamos una sartén o un cazo hondo y ancho con aceite de oliva virgen extra para freír los buñuelos. Lo ponemos a calentar a fuego medio alto con cuidado de que no se nos queme.

5. Una vez han pasado los 6 minutos de reposo, añadimos los huevos. Es muy importante añadirlos de uno en uno. No podemos añadir el siguiente hasta que el anterior no se haya integrado por completo en la masa. La masa que nos queda es más pegajosa que la anterior, tal y como puedes observar en el vídeo.

---

6. Preparamos la masa cerca de la sartén con el aceite de oliva virgen extra para freír y con la ayuda de dos cucharitas de postre, cogemos una porción de masa y damos forma de bolita. Cuando ya tiene forma, la incorporamos a la sartén con el aceite y dejamos que se fría. El fuego a temperatura media-alta. No hace falta darles la vuelta ya que los buñuelos cuando están hechos por un lado se giran ellos solos. Estarán listos cuando hayan cogido colorcito.

---

7. Una vez están hechos, los pasamos a un plato con papel absorbente para absorber el aceite sobrante.

---

8. Preparamos un pequeño bol con azúcar y después, rebozamos los buñuelos en él.

---

9. Los dejamos reposar hasta que templen del todo, que son unos 5-10 minutitos, ¡y listos para disfrutar!!