

# Buñuelos de viento



## Ingredientes:

### Masa para 6-8 raciones:

- 125 ml de leche
- 50 g de mantequilla
- Pizca de sal
- 20 g de azúcar
- 80 g de harina de repostería
- 2 huevos grandes

### Opciones para el relleno:

- 200 ml de nata para montar (crema de leche)
- 200 g de crema pastelera
- Ganache de chocolate, crema de trufa...

### Para el rebozado :

- 4-5 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de canela
- 20 ml de aceite frío
- Papel de cocina, manga pastelera o bolsa

**Dedicación :** 10 minutos  
**Cocción :** 10 minutos freir buñuelos  
**Cantidad :** 6 - 8 raciones



- 1** Ponemos un cazo al fuego y echamos la **leche**, el **azúcar**, pizca de **sal** y la **mantequilla**. Cuando **rompa a hervir echamos la harina de golpe**, **apagamos el fuego** y removemos con ayuda de una cuchara. En cuanto comienza a espesar la retiramos del fuego y seguimos removiendo hasta que haga una masa que se separa de las paredes del cazo y forme una bola que se pegue a la cuchara.
- 2** **Vertemos la masa en un bol** y vamos dándole vueltas hasta conseguir que se entibie. Lo haremos con ayuda de unas varillas y sabremos que está en su punto tocando con el dorso del dedo. Si notamos que la temperatura es ligeramente superior a la de nuestro cuerpo, sin quemar, es el momento de añadir los **huevos**. Echaremos primero un huevo y lo integramos removiendo con ayuda de las varillas. A continuación añadiremos el **otro** y removeremos también hasta integrarlo en la masa. Para dosificarlo podemos hacerlo con dos cucharas, una bolsa o una manga pastelera como hemos hecho nosotros.
- 3** Ponemos a calentar a fuego medio una sartén con abundante aceite. También podemos utilizar una freidora. Mientras se calienta cogemos **un plato sobre el que colocamos dos papeles de cocina**, donde echaremos los buñuelos para que escurran el aceite, otro plato con el azúcar y la canela mezclados, donde los rebozaremos y **un pequeño cuenco con un poco de aceite frío**, en el que mojaremos los dedos de una de las manos para que no se pegue la masa.
- 4** En cuanto tengamos el aceite caliente vamos haciendo **pequeñas bolas echándolas sobre los dedos mojados en aceite y luego en la sartén**. Podemos hacerlos en forma de bolas o alargados. Cuando tomen color les damos la vuelta y haremos esto hasta que estén bien hechos, sin quemarlos. Si utilizamos una freidora los buñuelos se darán la vuelta ellos solos a medida que se vayan haciendo. Cuando estén los retiramos escurriendo bien el aceite, y los ponemos sobre el papel de cocina. Dejamos un par de minutos que escurra el aceite y los pasamos por el azúcar con canela. Sacudimos y ya tenemos listos para tomar o rellenar los buñuelos de viento.