



BUÑUELOS CASEROS LA VILLITA

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 10 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- Un paquete de tortillas de harina
- 250 grs de margarina La Villita
- Azúcar
- Miel maple

MODO DE PREPARACIÓN

Esta receta para preparar buñuelos es la más fácil del mundo y sólo necesitas cuatro ingredientes básicos que seguro ya tienes en casa. Empieza por calentar una sartén honda y vierte la margarina, una vez que se caliente, sin dejarla quemar, arroja las tortillas de harina para que se fríen. Verás cómo empiezan a hacerse como tostaditas. Si es necesario agrega más margarina para que queden bien fritas por ambos lados. Una vez que veas que se han tostado y dorado, retira las tortillas y escúrrelas en una servilleta para eliminar un poco el exceso de margarina. Sirve en un plato, espolvorea azúcar por los dos lados de las tortillitas y con una cuchara, chorrea miel al gusto.

Disfruta en Navidad en compañía de tus pequeños, ¡verás que les encantarán!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita