



BUÑUELOS FRANCESES

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1/2 cucharadita de sal
- 175 mililitros de agua templada
- 50 gramos de azúcar
- 7 gramos de levadura seca
- 1 huevo
- 115 mililitros de leche evaporada
- 440 gramos de harina
- 25 gramos de Margarina sin sal La Villita
- Aceite para freír o dos barras de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- Azúcar glass

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, cuando vienen las visitas a casa me gusta consentirlas y compartir un café con ellas. Estos buñuelos son perfectos para ambas cosas.

Primero, vamos a mezclar la levadura con el agua templada, una vez que se integraron ponemos en la batidora junto a la leche, azúcar, sal y el huevo. Esperamos unos minutitos y añadimos la mitad de la harina junto con la Margarina sin sal La Villita. Mezclamos bien bien y continuamos agregando la harina que falta. Esta masa debe salir un poco pegajosa así que no se preocupen demasiado sí no es como en otras recetas. Ponemos en un bowl grande y tapamos con papel film.

Para que los buñuelos salgan mucho mejor tendremos que esperar 24 horas a que la masa multiplique su tamaño. Así que planeen bien qué día a hacen para que no les agarren las prisas.

Ya que transcurrió el tiempo vamos a poner la masa en una superficie plana y amasamos, primero con las manos y después con un rodillo. Debe quedar de un dedo de espesor como mínimo. Ahora viene la parte divertida, amigas. Vamos a calentar el aceite, aunque ya saben que yo prefiero hacerlo con Margarina La Villita, solo recuerden que debe ser suficiente para que nuestros buñuelos se sumerjan. Mientras esperamos que caliente super bien haremos los buñuelos en la masa. Pueden ser círculos o cuadrados, lo que se les facilite más y que sean de aproximadamente 10 centímetros.

Ahora tomamos cada uno de ellos y sumergimos en nuestra olla con aceite. No necesitan estar mucho tiempo, con uno o dos minutos bastará. Justo cuando los saquemos de freír los ponemos en un plato y espolvoreamos con azúcar glass.

Servimos calientitos y con una salsa de chocolate o mermelada, eso sí, no puede faltar el café para acompañar.