



BUÑUELOS LA VILLITA



Porciones: 20



Tiempo de preparación 120 minutos



Postre

INGREDIENTES

- 50 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 4 huevos
- 300 mililitros de agua
- 150 mililitros de leche
- 3 cucharadas de azúcar
- 10 gramos de levadura
- 250 gramos de harina

MODO DE PREPARACIÓN

Tamizar la harina con la cucharadita de levadura y reservar.

Poner al fuego una olla con el agua, la leche, margarina, azúcar y sal.

Cuando empiece a hervir, retiramos, batimos bien, echamos toda la harina de una sola vez y llevamos de nuevo al fuego.

Removemos enérgicamente con una cuchara de madera hasta conseguir una masa homogénea, lisa y sin grumos, poco a poco irán desapareciendo y con el calor se integrarán en la masa. Al final nos quedará una bola compacta, hasta que parezca que está completamente seca. Retiramos del fuego.

Dejar templar unos minutos

Incorpora los huevos de uno en uno, hasta que el primero no esté totalmente integrado, no echar el otro...así hasta el último. Una vez finalizado, dejar reposar la masa una o dos horas, cogerá más consistencia.

Pasado este tiempo, poner una sartén con abundante aceite de girasol a fuego suave, ir depositando cucharaditas de masa poco a poco...la masa se inflará y necesita espacio.

Ir moviendo con una espumadera hasta que se doren por todos los lados y se inflen.

Ir sacándolos a una fuente con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite. Posteriormente, espolvorear con azúcar y canela, y ya está listo para servir.