

# BUÑUELOS DE VIENTO

## **Ingredientes:**

¼ kg. De Harina

2 o 3 Huevos

Sal

Aceite

Azúcar

Agua ½ litro



## **Preparación:**

Se mezcla ½ litro de agua, un poco de aceite y una pizca de sal y se pone a hervir. Cuando hierve, se añade ¼ kg de harina y se mezcla. Cuando la masa está bien integrada, se aparta del fuego y se deja reposar.

Se baten 2 o 3 huevos y se añaden a la masa, removiendo y mezclando bien.

En una sartén, se pone a calentar una buena cantidad de aceite y cuando empiece a hervir, se añaden con una cuchara pequeñas porciones de masa y así se van friendo los buñuelos. Se espolvorean con azúcar y ya están listos para servir.

(Si la masa está bien hecha, los buñuelos se darán la vuelta en la sartén cuando estén dorados por un lado para dorarse por el otro).

¡¡¡Qué aproveche!!!